



Casanova di Neri

PIETRADONICE

Toscana IGT

Nasce dal nostro Cabernet Sauvignon posto a sud di Montalcino, nei vigneti di "Pietradonice" e "Le Cetine". Le cure agronomiche, la giusta fittezza tra le piante, l'unicità del microclima e delle componenti del terreno hanno portato ad un vino dagli eccezionali valori analitici, profondo nel colore, che è stato elevato per 19 mesi in piccole botti di rovere. Il PietradOnice si offre come nuova interpretazione di questo vitigno a Montalcino, nascendo da un progetto di "vigna" che ha voluto confrontarsi anche con un' "uva internazionale".



ANNATA	2010
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE	100% Cabernet Sauvignon
NOTE DELL'ANNATA	Un rosso profondo, dal complesso superbo chiaroscuro aromatico, che esprime la sua unicità di territorio in una ricchezza di sapori, nella fittezza di tannini perfettamente fusi nella dolce e lunghissima persistenza gustativa. Il PietradOnice 2010 è particolarmente elegante e di grande finezza, frutto di una vendemmia che ha portato a raccogliere uve in perfetto stato di maturazione.
VENDEMMIA	Dal 7 al 15 Ottobre 2010.
VINIFICAZIONE	Fermentazione e macerazione 13 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	Elevato in fusti di rovere per 19 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	15°
ESTRATTO SECCO	35,60
ACIDITÀ TOTALE	6,00
LOTTE DI PRODUZIONE	1212
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°