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 gusta 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 18 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
2009
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
100% Cabernet Sauvignon
VENDEMMIA
Dal 7 al 15 ottobre 2009
VINIFICAZIONE
Fermentazione e macerazione 13 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
Elevato in piccole botti di rovere per 19 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA
15°

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 2009 è particolarmente elegante e di grande finezza, frutto di una vendmmia che ha portato a raccogliere uve in perfetto stato di maturazione.
ACIDITÀ TOTALE
6,5
LOTTI DI PRODUZIONE
1113
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
37,7

Az. Ag. Casanova di Neri Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI • +39 0577 834455 • info@casanovadineri.com