



Casanova di Neri

PIETRADONICE

Toscana IGT

Nasce dai nuovi impianti a Cabernet Sauvignon realizzati nei nostri terreni posti 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 18 mesi in barriques nuove. 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	2006
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 2004 è particolarmente elegante ed equilibrato, frutto di un'andamento climatico che ha portato a raccogliere uve in perfetto stato di maturazione.
VENDEMMIA	Dal 7 al 9 ottobre 2006
VINIFICAZIONE	Fermentazione e macerazione 15 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	Elevato in piccole botti di rovere per 18 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,89°
ESTRATTO SECCO	32,90
ACIDITA' TOTALE	5,48
LOTTE DI PRODUZIONE	049
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°