



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

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

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 2006 è particolarmente elegante ed equilibrato, frutto di un'andamento climatico che ha portato a raccogliere uve in perfetto stato di maturazione.

ACIDITÀ TOTALE

5,1

LOTTE DI PRODUZIONE

049

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

33,1