



## 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