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 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**
2005
**DENOMINAZIONE D'ORIGINE**
Toscana IGT
**VARIETÀ DELLE UVE**
100% Cabernet Sauvignon
**VENDEMMIA**
12 e 13 ottobre 2005.
**VINIFICAZIONE**
Fermentazione e macerazione 15 giorni.
**PERIODO D'INVECCHIAMENTO**
Elevato in piccole botti di rovere per 18 mesi.
**GRADAZIONE ALCOLICA**
14,5°

**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 2005 è particolarmente elegante e di grande finezza, frutto di una vendmmia che ha portato a raccogliere uve in perfetto stato di maturazione.
**ESTRATTO SECCO (g/lt)**
33,6
**ACIDITÀ TOTALE**
5,78
**TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)**
16 - 17°

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