



# 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**

2003

### **VARIETÀ DELLE UVE**

90% Cabernet Sauvignon; 10 % Sangiovese

### **DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

DOC Sant'Antimo

### **VENDEMMIA**

Cabernet Sauvignon 2 e 3 settembre; Sangiovese 18 settembre 2003.

### **VINIFICAZIONE**

Fermentazione e macerazione: Cabernet Sauvignon 15 giorni; Sangiovese 18 giorni.

### **PERIODO D'INVECCHIAMENTO**

Elevato in 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 2004 è particolarmente elegante ed equilibrato, frutto di un'andamento climatico che ha portato a raccogliere uve in perfetto stato di maturazione.

### **ESTRATTO SECCO (g/l)**

41

### **ACIDITÀ TOTALE**

5,40

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)**

16 - 17°