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 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/lt)
41
ACIDITÀ TOTALE
5,40
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°

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