



Casanova di Neri

PIETRADONICE

Toscana IGT

Dai nostri vigneti e dall'inconfondibile stile di Casanova di Neri nasce il Pietradonice, un vino di spiccato carattere e marcata personalità. Il Cabernet Sauvignon viene forgiato dalla forza del territorio, dall'attento lavoro in vigna e dalla sapienza in cantina: un vino in cui il territorio primeggia sull'uvaggio. La vendemmia 2000 è stata la prima prodotta e il nome, Pietradonice, è legato al terreno particolarmente ricco di questa pietra.



ANNATA	2004
VARIETÀ DELLE UVE	90% Cabernet Sauvignon; 10 % Sangiovese
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	DOCG
VENDEMMIA	22 e 23 settembre 2004 il Cabernet Sauvignon; 4 ottobre 2004 il Sangiovese.
VINIFICAZIONE	Fermentazione e macerazione: 15 giorni il Cabernet Sauvignon; 23 giorni il Sangiovese.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	Elevato in fusti di rovere per 18 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,75°
ESTRATTO SECCO	36,20
ACIDITA' TOTALE	5,61
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°