



*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".



<b>ANNATA</b>	2006
<b>DENOMINAZIONE D'ORIGINE</b>	Toscana IGT
<b>VARIETÀ DELLE UVE</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>NOTE DELL'ANNATA</b>	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.
<b>VENDEMMIA</b>	Dal 7 al 9 ottobre 2006
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione e macerazione 15 giorni.
<b>PERIODO D'INVECCHIAMENTO</b>	Elevato in piccole botti di rovere per 18 mesi.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14,89°
<b>ESTRATTO SECCO</b>	32,90
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,48
<b>LOTTI DI PRODUZIONE</b>	049
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16 - 17°