Casanova di Neri

PIETRADONICE Toscana IGT



Il Pietradonice è l'interpretazione di Casanova di Neri di un vitigno internazionale a Montalcino. Lo stile unico e inconfondibile dell'azienda trova in questo vino, che prende il nome dal vigneto in cui nasce, la prova di come il Cabernet Sauvignon venga forgiato dal territorio. L'attento lavoro in vigna, l'esperienza e la sapienza in cantina di Casanova di Neri divengono ancora una volta espressione di un terroir unico. Il microclima e le componenti del terreno si trasformano in uno spiccato carattere e in una marcata personalità. Il vino e il vigneto devono il nome alla presenza di onice nel terreno. E' un rosso profondo, superbo, con aromaticità, profumi e sapori importanti, tannini finissimi e una dolce e lunga persistenza.

NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso vivace e profondo. Al naso è molto espressivo e attraente. Un mix di piccola frutta rossa che si combina con amarena e note agrumate. Al palato le caratteristiche principali della 2018 fanno da padrone: grande equilibrio e finezza tannica. Prosegue con una nota fruttata molto giovane che lascia presagire il grande futuro di questa annata. Il finale si divide perfettamente tra freschezza e persistenza e mette così in risalto tutta la raffinatezza del Pietradonice 2018.

NOTE DELL'ANNATA

La 2018 è stata contraddistinta da un inverno molto freddo, le cui temperature rigide hanno condotto ad un ritardo nel germogliamento di circa una settimana rispetto alla media degli anni precedenti. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana del mese di maggio. L'estate, inizialmente fresca, è proseguita con temperature più alte a Giugno e Luglio ma non ha mai raggiunto picchi eccessivi. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni antecedenti la vendemmia hanno favorito una maturazione delle uve lenta e costante.

ANNATA
2018
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
Cabernet Sauvignon
VENDEMMIA
Manuale nell'ultima settimana di Settembre.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
18 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA
14,5°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
32,1

VINIFICAZIONE
Selezione manuale dei grappoli prima della diraspatura e selezione degli acini con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 18 giorni.
ACIDITÀ TOTALE
5,83
LOTTI DI PRODUZIONE
521
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°