



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. È un rosso profondo, superbo, con aromaticità, profumi e sapori importanti, tannini finissimi e una dolce e lunga persistenza.



ANNATA	2020
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE	100% Cabernet Sauvignon
NOTE DI GIOVANNI NERI	Colore rosso violaceo intenso e profondo. Al naso colpisce per i sentori di frutta rossa scura tra cui sveltano la violetta e i lamponi. Al palato l'equilibrio fa da padrone: i tannini e l'acidità sono perfettamente integrati insieme con la ricchezza e la setosità ricorrenti di questa annata. Il finale è fresco e persistente.
VENDEMMIA	Manuale nell'ultima settimana di Settembre.
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.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	18 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	14.5%
ESTRATTO SECCO (g/l)	32,1
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	5,45
LOTTE DI PRODUZIONE	323



Casanova di Neri

TEMPERATURA DI
SERVIZIO (°C)

16-17°



Casanova di Neri

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2020 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni sotto la media. Un ritorno di freddo a fine marzo ha rallentato la ripresa vegetativa ma il germogliamento poi è stato in linea con le annate precedenti. La primavera è proseguita regolarmente con clima mite. La fioritura e l'allegagione sono avvenute in condizioni ottimali. Nel mese di giugno si sono registrate ottime precipitazioni. L'estate poi è stata calda e soleggiata, senza temperature eccessive. Tutto questo ha portato ad una maturazione delle uve lenta e costante.