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 DELL'ANNATA

L'inverno 2022 è stato caratterizzato da temperature basse e dalla quasi assenza di precipitazioni. Il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile , in media con le annate precedenti. La primavera è proseguita con temperature sopra la media che hanno favorito lo sviluppo vegetativo ed una fioritura precoce. Maggio e giugno sono stati asciutti con temperature classiche estive. Le piogge arrivate a fine luglio e agosto hanno consentito alle viti di portare a termine la maturazione in modo equilibrato e costante. La vendemmia è iniziata la prima decade di settembre.

ANNATA
2022
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
Cabernet Sauvignon
NOTE DI GIOVANNI NERI
Si presenta con un colore rosso giovane, brillante e intenso. Il suo naso espressivo riflette l'annata mediterranea con profumi di ribes, spezie e liquirizia. Al palato è intenso e profondo. Al palato è pieno, la sua trama tannica e la potenza di un'annata calda sono ben bilanciate da un'acidità vibrante e da un'estrema eleganza.
VENDEMMIA
Manuale nell'ultima settimana di Settembre.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
18 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA
13.5%

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
6,66
LOTTI DI PRODUZIONE
625
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16-17°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
35,7