



Casanova di Neri

GIOVANNI NERI

ROSSO DI MONTALCINO DOC



ANNATA	2020
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Rosso di Montalcino DOC
VARIETÀ DELLE UVE	100% Sangiovese
VENDEMMIA	Manuale, Settembre 2020
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 follature e rimontaggi. Il tutto avviene in tini troncoconici in rovere a temperatura controllata per 18 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	15 mesi - Tonneau
GRADAZIONE ALCOLICA	14°
ESTRATTO SECCO	32,3
ACIDITÀ TOTALE	6,06
LOTTE DI PRODUZIONE	1221
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°



Casanova di Neri

NOTE DI GIOVANNI NERI II°

Terza vendemmia di questo vigneto di Casanova di Neri. Vigneto nella zona di Sesta, una delle zone più importanti e rinomate del territorio Montalcinese, acquistato nel 2017 per la sua esposizione magnifica e le sue viti molto vecchie, di quasi 50 anni di età. Rosso vivo e brillante. Al naso impressiona la complessità dell'annata 2020: fragola e amarena fanno da padrone in un ricco bouquet di piccoli frutti rossi. Il palato è essenziale, aggraziato ed estremamente equilibrato. Il tannino giovane è ben bilanciato da un'acidità presente e da una notevole setosità.

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 ed il germogliamento è poi stato in linea con le annate precedenti. La primavera è proseguita regolarmente con clima mite e 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.