



*Casanova di Neri*

Rosso di Montalcino GIOVANNI 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 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.

#### ANNATA

2020

#### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

#### VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

#### VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2020

#### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

15 mesi - Tonneau

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14°

#### ESTRATTO SECCO (g/lt)

32,3

#### VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, 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.

#### ACIDITÀ TOTALE

6,06

#### LOTTI DI PRODUZIONE

1221

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°