Casanova di Neri

# Rosso di Montalcino GIOVANNI NERI




**NOTE DELL'ANNATA**

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni in media agli anni precedenti. Ad un marzo e un aprile stabili e soleggiati è seguito un maggio singolare con temperature molto basse e abbondanti precipitazioni. Tutti questi fattori hanno contribuito a ritardare fioritura e allegagione di alcuni giorni. Giugno e luglio sono stati caldi e asciutti con picchi elevati che hanno consentito di recuperare il ritardo vegetativo iniziale. Le abbondanti riserve idriche primaverili e l'agosto caldo e stabile hanno consentito un regolare andamento della maturazione delle uve.

**ANNATA**
2018
**DENOMINAZIONE D'ORIGINE**
Rosso di Montalcino DOC
**VARIETÀ DELLE UVE**
100% Sangiovese
**VENDEMMIA**
Manuale, Settembre 2018
**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°

**Az. Ag. Casanova di Neri** Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI • +39 0577 834455 • info@casanovadineri.com