



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°