



*Casanova di Neri*

## GIOVANNI NERI

ROSSO DI MONTALCINO DOC



<b>ANNATA</b>	2020
<b>DENOMINAZIONE D'ORIGINE</b>	Rosso di Montalcino DOC
<b>VARIETÀ DELLE UVE</b>	100% Sangiovese
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, Settembre 2020
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>PERIODO D'INVECCHIAMENTO</b>	15 mesi - Tonneau
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14°
<b>ESTRATTO SECCO</b>	32,3
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,06
<b>LOTTE DI PRODUZIONE</b>	1221
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	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.