



Casanova di Neri

GIOVANNI NERI

ROSSO DI MONTALCINO DOC



ANNATA	2021
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Rosso di Montalcino DOC
VARIETÀ DELLE UVE	100% Sangiovese
NOTE DI GIOVANNI NERI II°	Rosso intenso e giovane. Al naso è intrigante e sensuale, con note di frutta rossa scura, in particolare ciliegia e mirtili. In bocca è rotondo e generoso, caratteristiche predominanti dell'annata 2021. I tannini sono morbidi e vellutati. Il finale persistente ed equilibrato lascia presagire per questo vino un futuro tutto in divenire.
VENDEMMIA	Manuale, Settembre 2021
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	15°
ESTRATTO SECCO	32,3
ACIDITA' TOTALE	6,06
LOTTE DI PRODUZIONE	822
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°



Casanova di Neri

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2021 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni nella media. Il germogliamento è avvenuto tra l'ultima settimana di marzo e la prima di aprile. La primavera è proseguita con un ritorno di freddo che ha rallentato lo sviluppo della vegetazione. I mesi di maggio e giugno sono stati caldi e asciutti, consentendo alle piante di recuperare il ritardo iniziale. La maturazione è proseguita regolarmente e la vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre.