



Casanova di Neri

Rosso di Montalcino GIOVANNI NERI



NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2023 è iniziata con un inverno relativamente mite, con precipitazioni inferiori alla media. La primavera ha determinato un leggero anticipo nella ripresa vegetativa ma il successivo ritorno delle basse temperature ha moderato lo sviluppo delle viti. Maggio e giugno sono stati caratterizzati da abbondanti piogge che hanno permesso l'accumulo di importanti riserve idriche e favorito la regolare crescita della vegetazione. I mesi estivi sono stati caldi e asciutti, senza raggiungere picchi estremi. Pertanto, la maturazione delle uve è stata lenta e costante. La vendemmia è iniziata la terza settimana di settembre.

ANNATA

2023

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Il Rosso di Montalcino Giovanni Neri 2023 si presenta con uno splendido colore rubino limpido e brillante. Espressivo e fragrante , al naso mostra sentori di piccola frutta rossa , in particolare di fragolina e ciliegia sotto spirito. Al palato esprime le migliori peculiarità dell'annata 2023 : finezza , eleganza , tensione e setosità. Il finale è generoso , ampio ed equilibrato.

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2023

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

ESTRATTO SECCO (g/l)

33,6

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 frollature e rimontaggi. Il tutto avviene in tini troncoconici in rovere a temperatura controllata per 18 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

6,27

LOTTI DI PRODUZIONE

225

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°