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/lt)
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 follature 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°

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