Casanova di Neri

Rosso di Montalcino GIOVANNI NERI

NOTE DI GIOVANNI NERI

l Rosso di Montalcino Giovanni Neri 2024 si distingue per finezza e naturale equilibrio. Al naso si apre con profumi intensi di ciliegia nera matura, fragolina di bosco e prugna, intrecciati a delicate note floreali di viola e rosa appassita, accompagnate da sfumature di erbe mediterranee, liquirizia e dolci spezie. Al palato è vibrante e raffinato, con un frutto succoso che richiama i piccoli frutti rossi e neri, sostenuto da una vivace freschezza e da una marcata impronta minerale. I tannini, fini e perfettamente integrati, conferiscono struttura senza appesantire il sorso, mentre sottili richiami balsamici e sapidi ne ampliano la complessità. Il finale è lungo, fresco e persistente, con eleganti ritorni floreali, minerali e di erbe aromatiche. Un'interpretazione armoniosa dell'annata 2024, capace di coniugare eleganza, purezza espressiva e una sorprendente prospettiva evolutiva.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2024 si è contraddistinto per temperature miti e precipitazioni nella media. La primavera è stata particolarmente piovosa ; questo ha generato una crescita vegetativa regolare ma meno rapida , portando ad un germogliamento nella norma e ad una fioritura ritardata rispetto alla media degli anni precedenti. Giugno , luglio e agosto sono stati caratterizzati da temperature elevate e assenza di precipitazioni. L'arrivo delle piogge e poi un calo delle temperature in settembre ha favorito un rallentamento nell'accumulo di zuccheri ed una ottimale conclusione della maturazione fenolica, portando ad una vendemmia iniziata nella terza decade di settembre e conclusa a ottobre inoltrato.

ANNATA
2024
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Rosso di Montalcino DOC
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
VENDEMMIA
Manuale, Settembre 2024
GRADAZIONE ALCOLICA
13,5%
ESTRATTO SECCO (g/lt)
31,8

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
6,40
LOTTI DI PRODUZIONE
226
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16-17°