Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA



NOTE DELL'ANNATA

La 2015 verrà ricordata come una annata praticamente da manuale. L'inverno è stato essenzialmente mite con temperature nella media e abbondanti precipitazioni nei mesi di gennaio e febbraio. Il germogliamento è avvenuto nella seconda settimana di aprile. La seconda parte di aprile e l'intero mese di maggio sono stati ricchi di precipitazioni e giornate soleggiate: tutto questo ha portato a un regolare sviluppo del ciclo vegetativo, a un ottimo accumulo di acqua nel terreno e una fioritura regolare e prosperosa che si è conclusa negli ultimi giorni di maggio. Giugno e luglio sono stati asciutti e caldi leggermente al di sopra della media. Durante la seconda settimana di agosto hanno avuto luogo precipitazioni che hanno abbassato le temperature e aiutato notevolmente la maturazione. Agosto e settembre sono proseguiti con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un equilibrio tra acidità, tannini e zuccheri delle uve pressoché perfetta.

ANNATA
2015
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
NOTE DI GIOVANNI NERI
Rosso vivo giovane ed intenso. Al naso presenta una piacevole freschezza con sentori di bacche rosse, frutta bianca esotica e accenni di spezie. Al palato la profondità si fonde con i tannini perfettamente maturi simbolo di un'annata eccezionale come la 2015. Il finale è di grande equilibrio lasciando intravedere l'ottimo potenziale di invecchiamento.
VENDEMMIA
Manuale nell'ultima settimana di Settembre
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA
14,5°

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 frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 25 giorni.
ACIDITÀ TOTALE
5,7
LOTTI DI PRODUZIONE
719
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
29,9