



# Casanova di Neri

## ETICHETTA BIANCA



### NOTE DELL'ANNATA

La 2014 rimarrà nella storia di Casanova di Neri come una delle annate più singolari. L'inverno è stato insolitamente caldo e piovoso, seguito da una primavera mite con poche precipitazioni, che ha consentito un normale sviluppo vegetativo con una fioritura nei tempi usuali. Agosto è stato freddo e piovoso, decretando una fine dell'estate già prima della fine del mese. Questa situazione ha comportato un grande lavoro di sfogliatura e selezione dei grappoli che ha permesso di mantenere un ottimo stato sanitario delle uve. Durante la vendemmia, che ha avuto inizio nella terza settimana di settembre, è stata fondamentale la rigorosa selezione dei grappoli sia in vigna che in cantina, che ci ha permesso di vinificare soltanto grappoli sani e maturi.

### NOTE DI GIOVANNI NERI

L'Etichetta Bianca 2014 rappresenta un unicum nella storia di Casanova di Neri. Per la prima volta dal 1978 ad oggi infatti questo Brunello è frutto dell'unione tra le uve del Tenuta Nuova e del Cerretalto 2014, che non sono stati prodotti in questo millesimo. L'annata 2014 è una delle versioni più eleganti, raffinate e femminili di sempre. Il colore si presenta di un rosso vivo e preciso, al naso è fresco con sentori di frutta rossa giovane, intenso e sofisticato. In bocca parte con un carattere fine e puro che si apre con tannini precisi, con un'acidità perfettamente equilibrata tra la cremosità e la consistenza setosa. Di infinita persistenza il finale.

### ANNATA

2014

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

### VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

### VENDEMMIA

Manuale, terza e quarta settimana di Settembre

### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

### GRADAZIONE ALCOLICA

14°

### ESTRATTO SECCO (g/lt)

32

### 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

### LOTTE DI PRODUZIONE

618

### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°