Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA



ANNATA
2012
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
NOTE DELL'ANNATA
L'inverno 2012 è stato mite fino a marzo, mese nel quale abbiamo avuto una nevicata record per il nostro territorio. Dopo questo particolare evento la primavera e l'estate sono state essenzialmente asciutte con poche precipitazioni. Questo ci ha portato ad avere rese per ettaro ancora più basse rispetto agli altri anni.
VENDEMMIA
Manuale, nell'ultima settimana di Settembre e la prima di Ottobre
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA
14,5°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
31

NOTE DI GIOVANNI NERI
Le due caratteristiche predominanti dell'Etichetta Bianca 2012 sono l'equlibrio e la finezza, seguiti da note intense di frutta rossa che portano ad un finale lungo e setoso. Un vino che già fa intravedere le sue potenzialità , che possono essere apprezzate già adesso ma che daranno il meglio di se negli anni a venire.
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 23 giorni.
ACIDITÀ TOTALE
5,9
LOTTI DI PRODUZIONE
816
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°