



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO

ETICHETTA BIANCA DOCG



ANNATA

2012

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Le due caratteristiche predominanti dell'Etichetta Bianca 2012 sono l'equilibrio 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 sé negli anni a venire.

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 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.

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°