



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/lit)

31

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 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°