



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA



ANNATA

2011

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DELL'ANNATA

L'andamento stagionale del 2011 (maggio, giugno e prima metà di luglio freschi, seconda metà di luglio e soprattutto agosto molto caldi) ha portato ad un brunello Etichetta Bianca con tannini fini ed eleganti.

VENDEMMIA

Manuale, terza e quarta settimana di Settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 23 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,79°

NOTE DI GIOVANNI NERI

Nel 2011 non abbiamo imbottigliato il Cerretalto che è stato utilizzato per il taglio di questo brunello Etichetta Bianca, come già successo con le annate 2009 e 2005. Godibile fin da subito ma con un buon potenziale d' invecchiamento. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16°-18° aprendolo qualche ora prima oppure decantarlo con delicatezza.

ESTRATTO SECCO (g/lt)

30,60

ACIDITÀ TOTALE

5,8

LOTTI DI PRODUZIONE

715

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°