



Casanova di Neri

ETICHETTA BIANCA



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di grande finezza, profondo, elegante e complesso nello stile del Brunello "Etichetta Bianca" di Casanova di Neri. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16° - 18°, aprendolo qualche ora prima oppure decantarlo con delicatezza.

Si esprime con frutti rossi e viola mammola. In bocca è fine con un tannino ancora giovane ma di ottima qualità. Perfetto con cacciagione da piuma, brasati e formaggi stagionati.

NOTE DELL'ANNATA

Il 2008 è stato caratterizzato da un inverno piuttosto intenso nelle precipitazioni, anche se non particolarmente freddo. La primavera è stata molto regolare sia dal punto di vista delle precipitazioni che delle temperature. Le piogge, con fasi alterne, sono proseguite fino a metà giugno, mentre i periodi con temperature elevate si sono alternati in giugno e in luglio con momenti più freschi con precipitazioni. Con questo andamento climatico le prime fasi di sviluppo della vite, dal germogliamento primaverile fino all'invaiaura, sono risultate piuttosto ritardate, mentre in seguito la maturazione ha avuto un andamento equilibrato e regolare.

ANNATA

2008

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale a metà Settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 25 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA

15°

ESTRATTO SECCO (g/l)

30,1

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

ACIDITÀ TOTALE

5,7

LOTTI DI PRODUZIONE

719

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°