



*Casanova di Neri*

## BRUNELLO DI MONTALCINO

ETICHETTA BIANCA DOCG



<b>ANNATA</b>	2016
<b>DENOMINAZIONE D'ORIGINE</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>VARIETA' DELLE UVE</b>	100% Sangiovese
<b>NOTE DI GIOVANNI NERI</b>	EQUILIBRIO E GIOVINEZZA. Consueto rosso vivo molto giovane. Al naso grande equilibrio tra piccoli frutti rossi e spezie, seguiti da note di cioccolato. Al palato si comprende immediatamente la grandezza della 2016: grande equilibrio di ogni componente, perfetta maturazione dei tannini e ottima acidità. Tutti fattori che danno un piacere immediato e lasciano immaginare una grande capacità di invecchiamento.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, prima settimana di Ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Selezione manuale dei grappoli prima della diraspatura e selezione degli acini 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 25 giorni.
<b>PERIODO D'INVECCHIAMENTO</b>	43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14,5°
<b>ESTRATTO SECCO</b>	30,4
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,8
<b>LOTTI DI PRODUZIONE</b>	620
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16 - 17°



*Casanova di Neri*

#### **NOTE DELL'ANNATA**

L'inverno è stato caratterizzato da un meteo mite con abbondanti piogge in febbraio; il germogliamento è stato regolare nella prima settimana di aprile. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana di maggio con un tempo soleggiato, perfetto per una buona allegagione. L'estate è stata tendenzialmente mite, senza eccessivi picchi di calore e con qualche pioggia. La maturazione si è svolta in modo lento e costante, anche grazie alle notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni precedenti alla vendemmia che hanno favorito una pressoché perfetta maturazione delle uve.