



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO

ETICHETTA BIANCA DOCG



ANNATA	2016
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' DELLE UVE	100% Sangiovese
NOTE DI GIOVANNI NERI	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.
VENDEMMIA	Manuale, prima settimana di Ottobre
VINIFICAZIONE	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.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5°
ESTRATTO SECCO	30,4
ACIDITA' TOTALE	5,8
LOTTI DI PRODUZIONE	620
TEMPERATURA DI SERVIZIO	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.