



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO

ETICHETTA BIANCA DOCG



ANNATA	2017
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' DELLE UVE	100% Sangiovese
NOTE DI GIOVANNI NERI	Rosso brillante ed intenso. Al naso è inizialmente sottile, agrumato. Successivamente si concedono i frutti rossi tra cui spiccano la ciliegia perfettamente matura, il lampone e l'amarena. Al palato si comprende bene la generosità di un'annata come la 2017: tanni morbidi e setosi bilanciati da una acidità appena accennata che incarna perfettamente l'energia di questa annata solare. Il finale è lungo ed elegante, fresco ed equilibrato.
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	42 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5°
ESTRATTO SECCO	31.3
ACIDITA' TOTALE	5,71
LOTTE DI PRODUZIONE	821
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°



Casanova di Neri

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2017 sarà ricordata come una delle più singolari degli ultimi anni. L'inverno è stato piacevolmente mite con temperature sopra la media degli anni precedenti e scarse precipitazioni. La combinazione di questi fattori ha portato a un germogliamento in netto anticipo rispetto alla norma. Un mese di marzo caldo ed asciutto ha accompagnato lo sviluppo del ciclo vegetativo. Alla fine del mese di aprile le temperature si sono abbassate notevolmente quasi a toccare gli zero gradi, senza però apportare nessun tipo di danno alle piante. Nel mese di giugno, alla fase di fioritura che si è svolta regolarmente, sono seguite alcune piogge. Luglio e agosto sono stati senza piogge e con temperature sopra la media. Le rese della vendemmia 2017 hanno fatto registrare un calo in quantità rispetto alle vendemmie precedenti, ma hanno dato uve stupendamente sane e con una maturazione ottimale.