



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO

ETICHETTA BIANCA DOCG



ANNATA	2018
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' DELLE UVE	100% Sangiovese
NOTE DI GIOVANNI NERI	Rosso vivo traslucido. Al naso è attraente ed affascinante, con la freschezza dell'annata 2018 che si rivela a pieno seguita da note di noce moscata e frutta rossa giovane. Al palato il primo impatto è deciso, generoso e controllato. L'equilibrio fa da padrone in bocca, dove la trama tannica si bilancia perfettamente con l'acidità e lascia godere di questo vino già in gioventù.
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

La 2018 è stata contraddistinta da un inverno molto freddo, le cui temperature rigide hanno condotto ad un ritardo nel germogliamento di circa una settimana rispetto alla media degli anni precedenti. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana del mese di maggio. L'estate, inizialmente fresca, è proseguita con temperature più alte a Giugno e Luglio ma non ha mai raggiunto picchi eccessivi. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni antecedenti la vendemmia hanno favorito una maturazione delle uve lenta e costante.