



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA



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.

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.

ANNATA

2018

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale, prima settimana di Ottobre

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

42 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5%

ACIDITÀ TOTALE

6,61

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, 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.

ESTRATTO SECCO (g/lt)

31,3

LOTTI DI PRODUZIONE

722

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°