



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA



NOTE DELL'ANNATA

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni nella media con gli anni precedenti. Ad un marzo ed aprile stabili e soleggiati è seguito un maggio singolare con temperature molto basse e abbondanti precipitazioni. Tutti questi fattori hanno contribuito a ritardare fioritura e allegagione di alcuni giorni. Giugno e luglio sono stati caldi e asciutti con picchi elevati che hanno consentito di recuperare il ritardo vegetativo iniziale. Le abbondanti riserve idriche primaverili e l'agosto caldo e stabile hanno consentito un regolare andamento della maturazione delle uve.

ANNATA

2019

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso splendente e giovane. All'olfatto è intrigante e generoso, sveltano note di bergamotto, violetta selvatica ciliegia e marasca. Al palato è disteso e armonico, intenso e succulento. Il finale è di grande equilibrio, netto, sapido ed incalzante. Presenta una grande beva ma si concederà al meglio tra qualche anno

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2019

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

15%

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 23 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

5,62

LOTTE DI PRODUZIONE

823

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

30,7