



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA



NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2020 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni sotto la media. Un ritorno di freddo a fine marzo ha rallentato la ripresa vegetativa ma il germogliamento poi è stato in linea con le annate precedenti. La primavera è proseguita regolarmente con clima mite. La fioritura e l'allegagione sono avvenute in condizioni ottimali. Nel mese di giugno si sono registrate ottime precipitazioni. L'estate poi è stata calda e soleggiata, senza temperature eccessive. Tutto questo ha portato ad una maturazione delle uve lenta e costante.

ANNATA

2020

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso brillante e vivo. Al naso è affascinante e con sentori minerali, seguiti da amarene e fiori rosa. Al palato è succoso, si apre con sensazioni agrumate accompagnate da sentori di mirtillo. I tannini sono vivaci e ben bilanciati. Il finale è incorniciato dalla tensione dell'acidità e da un frutto ancora giovane.

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2020

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

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

5,95

LOTTI DI PRODUZIONE

724

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

33,8