



Casanova di Neri

TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Il Tenuta Nuova nasce da un progetto innovativo di vigna impiantata in un territorio a sud-est di Montalcino mai sperimentato prima e rappresenta la volontà di produrre un Brunello di grande personalità: struttura, finezza, quantità e qualità dei tannini, lunghezza, bevibilità e potenziale di invecchiamento. Il terreno, il microclima, e le realtà botaniche tipiche della macchia mediterranea che circondano i vigneti sono la perfetta dimostrazione dell'eccezionalità del terroir del Tenuta Nuova. Un vino ben riconoscibile, premiato dai più importanti opinion leaders del mondo: Wine of the Year per Wine Spectator, 100/100 Robert Parker, 100/100 James Suckling sono solo gli esempi più significativi.



ANNATA	2016
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE	100% Sangiovese
VENDEMMIA	Manuale a metà Settembre
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 24 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	37 mesi in botte - 12 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5°
ESTRATTO SECCO	32,5
ACIDITA' TOTALE	6,1
LOTTE DI PRODUZIONE	420
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°



Casanova di Neri

NOTE DI GIOVANNI NERI

POTENZA CONTROLLATA.

Rosso giovanissimo e profondo. Olfatto di grande intensità aromatica; le note di frutta rossa, in particolare ciliegia, si sposano alla perfezione con la consueta balsamicità del Tenuta Nuova. Al palato è senza fine: ricco, profondo, avvolgente e con un'estrema purezza del frutto. Seguono la sapidità e l'acidità che si fondono magistralmente a dei tannini scalpitanti e vibranti. Il finale lascia presagire una vita molto lunga per questa grandissima annata.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno è stato caratterizzato da un meteo mite con abbondanti piogge in febbraio; il germogliamento è stato regolare nella prima settimana di aprile. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana di maggio con un tempo soleggiato, perfetto per una buona allegagione. L'estate è stata tendenzialmente mite, senza eccessivi picchi di calore e con qualche pioggia. La maturazione si è svolta in modo lento e costante, anche grazie alle notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni precedenti alla vendemmia che hanno favorito una pressoché perfetta maturazione delle uve.