



Casanova di Neri

TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2011
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE	100% Sangiovese
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Netti profumi di viola, ciliegia nera matura, erbe aromatiche, note balsamiche, eucalipto e rosmarino. Tannini importanti ma setosi e fitti, lunghissimo e persistente con un finale dolce come nel suo stile. Il tutto fuso con grande armonia. Alto potenziale di invecchiamento anche se già da ora offre un'ottima beva. Si consiglia vivamente di aprirlo qualche ora prima oppure di decantarlo con estrema delicatezza.
NOTE DELL'ANNATA	L'andamento stagionale del 2011 (maggio, giugno e prima metà di luglio freschi, seconda metà di luglio e soprattutto agosto molto caldi) hanno portato le uve del Tenuta Nuova ad un'ottima maturità dei polifenoli, con zuccheri abbastanza alti mantenendo allo stesso tempo una buona acidità.
VENDEMMIA	Manuale dal 18 Settembre al 3 Ottobre
VINIFICAZIONE	Naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 25 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	36 mesi in botte - 15 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	14,85°
ESTRATTO SECCO	34,1
ACIDITÀ TOTALE	5,7
LOTTE DI PRODUZIONE	L515 - L815
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°