



Casanova di Neri

TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2010
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' DELLE UVE	100% Sangiovese
NOTE DI GIOVANNI NERI	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.
NOTE DELL'ANNATA	L'andamento stagionale del 2010 (maggio, giugno e luglio con buona quantità di pioggia, luglio, agosto e settembre caldi nella media) hanno portato le uve del Tenuta Nuova ad una perfetta maturità dei polifenoli, con gli zuccheri e l'acidità in grande equilibrio come da anni non si vedeva.
VENDEMMIA	Manuale dal 18 Settembre al 3 Ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione e macerazione: naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 25 giorni
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	35 mesi in botte - 15 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	15,10°
ESTRATTO SECCO	32,20
ACIDITA' TOTALE	5,86
LOTTE DI PRODUZIONE	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°