Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



ANNATA
2010
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
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, tra la seconda metà di Settembre e l'inizio di Ottobre
VINIFICAZIONE
Fermentazione e macerazione: naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 25 giorni
GRADAZIONE ALCOLICA
15,10°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
32,20

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.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
35 mesi in botte - 15 mesi in bottiglia
ACIDITÀ TOTALE
5,86
LOTTI DI PRODUZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°

Az. Ag. Casanova di Neri Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI • +39 0577 834455 • info@casanovadineri.com