



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/lit)

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°