



# Casanova di Neri

## BRUNELLO DI MONTALCINO



### NOTE DELL'ANNATA

Nel mese di luglio abbiamo avuto 15 mm di pioggia ed una temperatura media abbastanza fresca, mentre ad agosto si sono avuti 27 mm di pioggia, la temperatura massima di 37° ed una temperatura media nella norma arrivando ad una ottima maturazione con uve di grande sanita'.

I vigneti del Tenuta Nuova negli ultimi anni hanno dato ottimi risultati nell'estati con una temperatura media piu' bassa e con piogge che hanno favorito un migliore equilibrio nella maturazione delle uve.

### ANNATA

2009

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

### VARIETA' DELLE UVE

100% Sangiovese

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Avvolgente e complesso nei profumi, profondo nello spessore ma che riesce ad esprimersi in completa e saporita godibilita', nello stile costante del tenuta nuova. Si appresta ad una lunga evoluzione negli anni ma anche bevuto giovane darà una bella soddisfazione.

### VENDEMMIA

Mauale dal 14 settembre al 2 ottobre 2009.

### GRADAZIONE ALCOLICA

15,15°

### ESTRATTO SECCO (g/lt)

35,5

### VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 25 giorni.

### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in fusti di rovere per 35 mesi, 15 mesi in bottiglia.

### ACIDITA' TOTALE

5,75

### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°