



Casanova di Neri

TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



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 godibilità ,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.
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.
GRADAZIONE ALCOLICA	15,15°
ESTRATTO SECCO	35,5
ACIDITA' TOTALE	5,75
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°



Casanova di Neri

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.