



*Casanova di Neri*

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



#### **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°