



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso giovane e brillante. Bouquet potente e complesso, nel quale si esprimono tutti gli elementi di un'annata generosa come la 2017: fiori bianchi freschi seguiti da frutti rossi intensi e maturi come la ciliegia e la mora selvatica. Sul finale appare immancabile la balsamicità tipica di ogni Tenuta Nuova. Al palato rivela rapidamente il suo carattere pieno, ricco ed intenso. Anche in un'annata mediterranea come la 2017 è l'equilibrio a fare da padrone. La trama tannica si fonde perfettamente con l'acidità dando vita ad un finale elegante e persistente. Un'annata godibile fin da adesso ma che regalerà sorprese negli anni a venire.

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2017 sarà ricordata come una delle più singolari degli ultimi anni. L'inverno è stato piacevolmente mite con temperature sopra la media degli anni precedenti e scarse precipitazioni. La combinazione di questi fattori ha portato a un germogliamento in netto anticipo rispetto alla norma. Un mese di marzo caldo ed asciutto ha accompagnato lo sviluppo del ciclo vegetativo. Alla fine del mese di aprile le temperature si sono abbassate notevolmente quasi a toccare gli zero gradi, senza però apportare nessun tipo di danno alle piante. Nel mese di giugno, alla fase di fioritura che si è svolta regolarmente, sono seguite alcune piogge. Luglio e agosto sono stati senza piogge e con temperature sopra la media. Le rese della vendemmia 2017 hanno fatto registrare un calo in quantità rispetto alle vendemmie precedenti, ma hanno dato uve stupendamente sane e con una maturazione ottimale.

ANNATA

2017

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale a metà Settembre

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

30 mesi in botte - 18 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

15°

ESTRATTO SECCO (g/l)

33

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 24 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

5,69

LOTTI DI PRODUZIONE

721

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°