



Casanova di Neri

TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



| | |
|---------------------------------|---|
| ANNATA | 2018 |
| DENOMINAZIONE D'ORIGINE | Brunello di Montalcino DOCG |
| VARIETÀ DELLE UVE | 100% Sangiovese |
| NOTE DI GIOVANNI NERI | Il Tenuta Nuova 2018 si presenta con un rosso rubino giovane ed intenso. Al naso esprime note di piccoli frutti rossi maturi e la sua immancabile balsamicità. Al palato colpisce per la grande complessità: è ricco e delicato, avvolgente e sapido. Il finale, affascinante e lungo, lascia presagire un grande futuro. |
| VENDEMMIA | Manuale, Settembre 2018 |
| VINIFICAZIONE | Selezione manuale dei grappoli prima della diraspatura e selezione degli acini 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. |
| PERIODO D'INVECCHIAMENTO | 30 mesi in botte - 18 mesi in bottiglia |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 15° |
| ESTRATTO SECCO | 33 |
| ACIDITÀ TOTALE | 5,69 |
| LOTTE DI PRODUZIONE | 721 |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16 - 17° |



Casanova di Neri

NOTE DELL'ANNATA

La 2018 è stata contraddistinta da un inverno molto freddo, le cui temperature rigide hanno condotto ad un ritardo nel germogliamento di circa una settimana rispetto alla media degli anni precedenti. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana del mese di maggio. L'estate, inizialmente fresca, è proseguita con temperature più alte a Giugno e Luglio ma non ha mai raggiunto picchi eccessivi. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni antecedenti la vendemmia hanno favorito una maturazione delle uve lenta e costante.