



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



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.

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

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

30 mesi in botte - 18 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

15%

VINIFICAZIONE

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

ACIDITÀ TOTALE

5,69

LOTTI DI PRODUZIONE

622

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

33