



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni nella media con gli anni precedenti. Ad un marzo ed aprile stabili e soleggiati è seguito un maggio singolare con temperature molto basse e abbondanti precipitazioni. Tutti questi fattori hanno contribuito a ritardare fioritura e allegagione di alcuni giorni. Giugno e luglio sono stati caldi e asciutti con picchi elevati che hanno consentito di recuperare il ritardo vegetativo iniziale. Le abbondanti riserve idriche primaverili e l'agosto caldo e stabile hanno consentito un regolare andamento della maturazione delle uve.



ANNATA

2019

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Dal colore rosso rubino intenso e acceso, il Tenuta Nuova 2019 mostra note di violetta selvatica, eucalipto e ribes rosso. Al palato i tannini sono rotondi ed equilibrati, perfettamente maturi e piacevoli. Mostra rigore e definizione incredibili, caratteristiche che lo fanno apprezzare già adesso ma che lasciano intravedere un grande futuro per questa annata.

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2019

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

30 mesi in botte - 18 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5%

VINIFICAZIONE

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

ESTRATTO SECCO (g/l)

31,4

ACIDITÀ TOTALE

5,84

LOTTI DI PRODUZIONE

723

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°