



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2021 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni nella media. Il germogliamento è avvenuto tra l'ultima settimana di marzo e la prima di aprile. La primavera è proseguita con un ritorno di freddo che ha rallentato lo sviluppo della vegetazione. I mesi di maggio e giugno sono stati caldi e asciutti, consentendo alle piante di recuperare il ritardo iniziale. La maturazione è proseguita regolarmente e la vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre.

ANNATA

2021

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso scuro e profondo mostra note di more, cioccolato fondente, incenso e rosmarino. L'annata 2021 esalta il carattere mediterraneo del Tenuta Nuova: corpo pieno, tannini incredibilmente maturi e una tensione vivace donano un vino di una rara completezza. Il finale ricco e lunghissimo è cesellato da una acidità vibrante che incornicia alla perfezione la grandezza del millesimo 2021.

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2021

ESTRATTO SECCO (g/l)

32,6

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.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5%

ACIDITÀ TOTALE

6,08

LOTTE DI PRODUZIONE

1025

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°