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/lt)
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
LOTTI DI PRODUZIONE
1025
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16-17°