



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2013
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE	100% Sangiovese
VENDEMMIA	Manuale nella prime e seconda settimana di Ottobre
VINIFICAZIONE	Selezione manuale delle uve prima e dopo la sgrappolatura. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in legno a temperatura controllata per 32 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	36 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	15°
ESTRATTO SECCO	33,5
ACIDITA' TOTALE	5,95
LOTTE DI PRODUZIONE	517
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°



Casanova di Neri

NOTE DI GIOVANNI NERI

L'annata 2013 rappresenta al meglio la grandezza del Cerretalto: profondo, intenso e magistrale.

Si presenta con un brillante e giovane rosso rubino, al naso si manifesta con la consueta grafite seguita da frutti rossi giovani e scuri, cioccolato e liquirizia.

In bocca l'attacco è immenso, ampio e fitto al tempo stesso. Ne risulta una sensazione tattile che investe il palato, sensuale e ricca, che continua con un finale incredibile con un tannino largo e perfettamente levigato. Il Cerretalto 2013 è destinato ad una lunghissima vita. Servire alla temperatura consigliata con l'accortezza di stapparlo almeno 3 ore prima.

NOTE DELL'ANNATA

Dopo un inizio di inverno abbastanza mite, da fine novembre a tutto gennaio le temperature sono state rigide con giornate fredde e piovose. L'inizio della primavera è stato in ritardo rispetto alle medie degli anni precedenti, da maggio le temperature hanno iniziato ad aumentare gradualmente alternandosi a piogge lievi. Dai primi di giugno l'estate è iniziata con temperature nella media e sporadiche piogge verificatesi nei momenti più opportuni per apportare riserve idriche alle piante.

I temporali di ferragosto hanno abbassato in modo importante le temperature, soprattutto quelle notturne, divenendo favorevoli all'espressione aromatica e consentendo alle uve di maturare perfettamente.