



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Complesso e profondo, con note olfattive di frutta rossa, spezie e una vena minerale caratteristica ed inconfondibile di questo vino. Grande lunghezza gustativa e profondità. Vino di lunga vita, da servire ad una temperatura di 16-18°C con l'accortezza di stapparlo almeno due ore prima e decantarlo con delicatezza. Esalta i grandi piatti di carne e i formaggi stagionati ma si apprezza nella sua maestosità anche da solo con le persone con cui avete piacere di stare.

NOTE DELL'ANNATA

Il 2008 è stato caratterizzato da un un inverno piuttosto intenso nelle precipitazioni, anche se non particolarmente freddo. La primavera è stata molto regolare sia dal punto di vista delle precipitazioni che delle temperature. Le piogge, con fasi alterne, sono proseguite fino a metà giugno, mentre i periodi con temperature elevate si sono alternati in giugno e in luglio con momenti più freschi con precipitazioni. Con questo andamento climatico le prime fasi di sviluppo della vite, dal germogliamento primaverile fino all'invaiaura, sono risultate piuttosto ritardate, mentre in seguito la maturazione ha avuto un andamento equilibrato e regolare.

ANNATA

2008

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale dal 7 al 12 Ottobre.

VINIFICAZIONE

Naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 29 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in fusti di rovere per 30 mesi e 30 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

15°

ESTRATTO SECCO (g/l)

33,70

ACIDITÀ TOTALE

6,2

LOTTE DI PRODUZIONE

L717

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°