



*Casanova di Neri*

## CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



<b>ANNATA</b>	2008
<b>DENOMINAZIONE D'ORIGINE</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>VARIETA' DELLE UVE</b>	100% Sangiovese
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE</b>	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 di solo con le persone con cui avete piacere di stare.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale dal 7 al 12 Ottobre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 29 giorni.
<b>PERIODO D'INVECCHIAMENTO</b>	Elevato in fusti di rovere per 30 mesi e 30 mesi in bottiglia.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	15°
<b>ESTRATTO SECCO</b>	33,70
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	6,2
<b>LOTTE DI PRODUZIONE</b>	L717
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16 - 18°



*Casanova di Neri*

#### **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.