



# Casanova di Neri

## Brunello di Montalcino CERRETALTO



### NOTE DI GIOVANNI NERI

La 2016 è senza dubbio un'annata di Cerretalto memorabile. Il colore è particolarmente giovane e brillante. Al naso è molto complesso, ricco ed espressivo. Dopo un po' di tempo nel bicchiere si palesa l'immane grafite, seguita dalla ciliegia, la liquirizia e i piccoli frutti rossi. A concludere sentori balsamici e mentolati. Al palato è generoso e profondo, con un'acidità vibrante che dona perfetto equilibrio. Il finale è sapido, lungo e vellutato.

### NOTE DELL'ANNATA

L'inverno è stato caratterizzato da un meteo mite con abbondanti piogge in febbraio; il germogliamento è stato regolare nella prima settimana di aprile. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana di maggio con un tempo soleggiato, perfetto per una buona allegagione. L'estate è stata tendenzialmente mite, senza eccessivi picchi di calore e con qualche pioggia. La maturazione si è svolta in modo lento e costante, anche grazie alle notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni precedenti alla vendemmia che hanno favorito una pressoché perfetta maturazione delle uve.

### ANNATA

2016

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

### VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

### VENDEMMIA

Manuale, seconda settimana di Ottobre.

### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

36 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia

### GRADAZIONE ALCOLICA

15%

### ESTRATTO SECCO (g/lt)

32,2

### VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. 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.

### ACIDITÀ TOTALE

6,1

### LOTTI DI PRODUZIONE

520

### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°