



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2016
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE	100% Sangiovese
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.
VENDEMMIA	Manuale, 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	32,2
ACIDITÀ TOTALE	6,1
LOTTE DI PRODUZIONE	520
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°



Casanova di Neri

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.