



*Casanova di Neri*

Brunello di Montalcino GIOVANNI NERI



#### **NOTE DI GIOVANNI NERI**

Si presenta alla vista con un rosso vivo e brillante. Al naso emergono aromi di ciliegia. Fiori bianchi e arancia rossa che si manifesta con un po' di arieggiamento. Al palato è di grande equilibrio, cremoso e sprigiona la purezza dei frutti rossi. Il finale è sapido e di grande purezza. La grandezza dell'annata 2019 si lascia intravedere ma si esprimerà al meglio dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

#### **NOTE DELL'ANNATA**

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni nella media con gli anni precedenti. Ad un marzo ed aprile stabili e soleggiati è seguito un maggio singolare con temperature molto basse e abbondanti precipitazioni. Tutti questi fattori hanno contribuito a ritardare fioritura e allegagione di alcuni giorni. Giugno e luglio sono stati caldi e asciutti con picchi elevati che hanno consentito di recuperare il ritardo vegetativo iniziale. Le abbondanti riserve idriche primaverili e l'agosto caldo e stabile hanno consentito un regolare andamento della maturazione delle uve.

#### **ANNATA**

2019

#### **DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

Brunello di Montalcino DOCG

#### **VARIETÀ DELLE UVE**

100% Sangiovese

#### **VENDEMMIA**

Manuale, Settembre 2019

#### **PERIODO D'INVECCHIAMENTO**

30 mesi in botte - 22 mesi in bottiglia

#### **GRADAZIONE ALCOLICA**

15%

#### **ESTRATTO SECCO (g/lt)**

32,8

#### **VINIFICAZIONE**

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione, con 20% di grappolo intero, senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in legno a temperatura controllata per 29 giorni.

#### **ACIDITÀ TOTALE**

5,66

#### **LOTTI DI PRODUZIONE**

623

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)**

16-17°