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°