



*Casanova di Neri*

## IRROSSO

Toscana IGT



### NOTE DI GIOVANNI NERI

Annata di grande eleganza e freschezza, contraddistinta dalla solita grande beva e piacevolezza di ogni Irrosso di Casanova di Neri. Alla vista si presenta con il solito rosso rubino violaceo, intenso ed acceso. Al naso prevalgono i piccoli frutti rossi intensi, seguiti da note speziate ed una grande armonia aromatica. Al palato è morbido e con un'ottima struttura tannica, avvolgente e di grande bevibilità.

### NOTE DELL'ANNATA

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni in media agli anni precedenti. Ad un marzo e un 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

Toscana IGT

### VARIETÀ DELLE UVE

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

### VENDEMMIA

Manuale a Settembre.

### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

15 mesi.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14%

### ESTRATTO SECCO

31,8

### 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 aperti in acciaio a temperatura controllata per 13 giorni.

### ACIDITÀ TOTALE

5,67

### LOTTI DI PRODUZIONE

621

### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°