



Casanova di Neri

IRROSSO

Toscana IGT



NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2020 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni sotto la media. Un ritorno di freddo a fine marzo ha rallentato la ripresa vegetativa ma il germogliamento poi è stato in linea con le annate precedenti. La primavera è proseguita regolarmente con clima mite. La fioritura e l'allegagione sono avvenute in condizioni ottimali. Nel mese di giugno si sono registrate ottime precipitazioni. L'estate poi è stata calda e soleggiata, senza temperature eccessive. Tutto questo ha portato ad una maturazione delle uve lenta e costante.

ANNATA

2020

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

VARIETÀ DELLE UVE

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

NOTE DI GIOVANNI NERI

Irrosso di Casanova di Neri si contraddistingue ancora una volta per la sua inconfondibile piacevolezza e la sua prontezza e grande beva. Alla vista è rosso rubino violaceo, intenso ed acceso. Al naso si distinguono note speziate e piccoli frutti rossi intensi. Al palato la sua ottima struttura tannica, avvolgente e di grande bevibilità, è in armonia con la sua bellissima morbidezza.

VENDEMMIA

Manuale a Settembre.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

15 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

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

6,03

LOTTI DI PRODUZIONE

422

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°

ESTRATTO SECCO

34,7