IRROSÉ

Toscana IGT

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2018 si è contraddistinta per un inverno con temperature rigide che ha portato ad un ritardo del germogliamento di circa una settimana rispetto alla media delle annate precedenti. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti soprattutto nel mese di maggio. La fioritura è avvenuta nella quarta settimana di maggio, l'estate inizialmente fresca ha proseguito con temperature più alte in giugno e luglio senza mai avere picchi eccessivi. Le forti escursioni termiche tra giorno e notte prima della vendemmia hanno favorito una maturazione delle uve lenta e costante.

ANNATA
2018
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
VENDEMMIA
Manuale a Settembre.
VINIFICAZIONE
12 ore di contatto con le bucce, segue fermentazione in bianco in acciaio. 6 mesi in acciaio e poi in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA
13,5°
ESTRATTO SECCO
20,4

NOTE DI GIOVANNI NERI
L'annata 2018 ha presentato una primavera fresca con le giuste precipitazioni seguita da un'estate mite che ha portato alla raccolta ai primi di settembre di uve in gradissimo equilibrio. Il bouquet è affascinante, marino, seguito da richiami di rosa e viola. Al palato l'intensità e la succulenza persistono a lungo, seguiti da una nota sapida che ne invoglia la beva.
ACIDITÀ TOTALE
5,83
LOTTI DI PRODUZIONE
419
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
8 - 10°

Az. Ag. Casanova di Neri Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI • +39 0577 834455 • info@casanovadineri.com