Rosso di Montalcino

Casanova di Neri DOC

ANNATA
2015
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Rosso di Montalcino DOC
VARIETA' DELLE UVE
100% Sangiovese
NOTE DI DEGUSTAZIONE
I tannini setosi si sviluppano ricchi in bocca, raffinati e senza alcuno spigolo. Finale prolungato e di intensa piacevolezza. Di elegante immediatezza ma capace di evolvere in bottiglia per alcuni anni per dare ancora maggiori soddisfazioni secondo la filosofia di Casanova di Neri.
VENDEMMIA
Manuale ad Ottobre.
VINIFICAZIONE
Naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 18 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
18 mesi in botte
GRADAZIONE ALCOLICA
14°

NOTE DELL'ANNATA
L'annata 2015 rappresenta la sintesi perfetta tra generosità, opulenza, struttura e complessità. Il susseguirsi di una mite primavera e una calda e potente estate ha permesso un'esaltazione massima di freschezza e un'intensificazione delle note di frutta rossa.
ACIDITA' TOTALE
5,8
LOTTI DI PRODUZIONE
L417
TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 17°
ALTITUDINE (METRI)
450 s.l.m.
ESTRATTO SECCO
29,70