



Casanova di Neri

Rosso di Montalcino

Casanova di Neri DOC



NOTE DI GIOVANNI NERI II°

Il Rosso di Montalcino 2017 rappresenta al meglio la piacevolezza di una annata calda senza perdere l'eleganza e la finezza che lo contraddistinguono. Colore rosso intenso e vivo, al naso è molto generoso e presenta sentori di frutta a bacca rossa su cui svetta la ciliegia. In bocca è l'equilibrio tra la freschezza e i tannini rotondeggianti a fare da padrone. Il finale è piacevolissimo e persistente.

Un vino che può essere apprezzato adesso ma capace di evolvere in bottiglia per alcuni anni.

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2017 sarà ricordata come una delle più singolari degli ultimi anni. L'inverno è stato piacevolmente mite con temperature sopra la media degli anni precedenti e scarse precipitazioni.

La combinazione di questi fattori ha portato a un germogliamento in netto anticipo rispetto alla norma. Un mese di marzo caldo ed asciutto ha accompagnato lo sviluppo del ciclo vegetativo. Alla fine del mese di aprile le temperature si sono abbassate notevolmente quasi a toccare gli zero gradi, senza però apportare nessun tipo di danno alle piante. Nel mese di giugno, alla fase di fioritura che si è svolta regolarmente, sono seguite alcune piogge.

Luglio e agosto sono stati senza piogge e con temperature sopra la media.

Le rese della vendemmia 2017 hanno fatto registrare un calo in quantità rispetto alle vendemmie precedenti, ma hanno dato uve stupendamente sane e con una maturazione ottimale.

ANNATA

2017

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

VARIETA' DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale nella prima metà di Settembre.

ALTITUDINE (METRI)

450 s.l.m.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

18 mesi in botte

GRADAZIONE ALCOLICA

14°

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei grappoli prima della diraspatura e selezione degli acini con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 18 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

5,2

LOTTE DI PRODUZIONE

1319

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

29,4