



Casanova di Neri

PIETRADONICE

Toscana IGT



Nasce dal nostro Cabernet Sauvignon posto a sud di Montalcino, nei vigneti di "Pietradonice" e "Le Cetine". Le cure agronomiche, la giusta fittezza tra le piante, l'unicità del microclima e delle componenti del terreno hanno portato ad un vino dagli eccezionali valori analitici, profondo nel colore, che è stato elevato per 19 mesi in piccole botti di rovere. Il Pietradonice si offre come nuova interpretazione di questo vitigno a Montalcino, nascendo da un progetto di "vigna" che ha voluto confrontarsi anche con un' "uva internazionale".

ANNATA

2010

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

VARIETÀ DELLE UVE

100% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA

Dal 7 al 15 Ottobre 2010.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione 13 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in fusti di rovere per 19 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

15°

NOTE DELL'ANNATA

Un rosso profondo, dal complesso superbo chiaroscuro aromatico, che esprime la sua unicità di territorio in una ricchezza di sapori, nella fittezza di tannini perfettamente fusi nella dolce e lunghissima persistenza gustativa. Il Pietradonice 2010 è particolarmente elegante e di grande finezza, frutto di una vendemmia che ha portato a raccogliere uve in perfetto stato di maturazione.

ACIDITÀ TOTALE

5,8

LOTTE DI PRODUZIONE

1212

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

32,2