



Casanova di Neri

PIETRADONICE

Toscana IGT



Nasce dai nuovi impianti a Cabernet Sauvignon realizzati nei nostri terreni posti 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 18 mesi in barriques nuove. 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

2003

VARIETÀ DELLE UVE

90% Cabernet Sauvignon; 10 % Sangiovese

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

DOC Sant'Antimo

VENDEMMIA

Cabernet Sauvignon 2 e 3 settembre; Sangiovese 18 settembre 2003.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: Cabernet Sauvignon 15 giorni; Sangiovese 18 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in botti di rovere per 18 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 2004 è particolarmente elegante ed equilibrato, frutto di un'andamento climatico che ha portato a raccogliere uve in perfetto stato di maturazione.

ESTRATTO SECCO (g/lt)

41

ACIDITÀ TOTALE

5,40

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°