



Casanova di Neri

PIETRADONICE

Toscana IGT



Dai nostri vigneti e dall'inconfondibile stile di Casanova di Neri nasce il Pietradonice, un vino di spiccato carattere e marcata personalità. Il Cabernet Sauvignon viene forgiato dalla forza del territorio, dall'attento lavoro in vigna e dalla sapienza in cantina: un vino in cui il territorio primeggia sull'uvaggio. La vendemmia 2000 è stata la prima prodotta e il nome, Pietradonice, è legato al terreno particolarmente ricco di questa pietra.

ANNATA

2004

VARIETÀ DELLE UVE

90% Cabernet Sauvignon; 10 % Sangiovese

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

DOC Sant'Antimo

VENDEMMIA

22 e 23 settembre 2004 il Cabernet Sauvignon; 4 ottobre 2004 il Sangiovese.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in fusti di rovere per 18 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,75°

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 15 giorni il Cabernet Sauvignon; 23 giorni il Sangiovese.

ESTRATTO SECCO (g/l)

36,6

ACIDITÀ TOTALE

5,61

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°