



Casanova di Neri

PIETRADONICE

Toscana IGT



Il Pietradonice è l'interpretazione di Casanova di Neri di un vitigno internazionale a Montalcino. Lo stile unico e inconfondibile dell'azienda trova in questo vino, che prende il nome dal vigneto in cui nasce, la prova di come il Cabernet Sauvignon venga forgiato dal territorio. L'attento lavoro in vigna, l'esperienza e la sapienza in cantina di Casanova di Neri divengono ancora una volta espressione di un terroir unico. Il microclima e le componenti del terreno si trasformano in uno spiccato carattere e in una marcata personalità. Il vino e il vigneto devono il nome alla presenza di onice nel terreno. E' un rosso profondo, superbo, con aromaticità, profumi e sapori importanti, tannini finissimi e una dolce e lunga persistenza.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni in media agli anni precedenti. Ad un marzo e un aprile stabili e soleggiati è seguito un maggio singolare con temperature molto basse e abbondanti precipitazioni. Tutti questi fattori hanno contribuito a ritardare fioritura e allegagione di alcuni giorni. Giugno e luglio sono stati caldi e asciutti con picchi elevati che hanno consentito di recuperare il ritardo vegetativo iniziale. Le abbondanti riserve idriche primaverili e l'agosto caldo e stabile hanno consentito un regolare andamento della maturazione delle uve.

ANNATA

2019

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

VARIETÀ DELLE UVE

100% Cabernet Sauvignon

NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso molto giovane e intenso. Al naso è espressivo, ricco e ampio. Note di frutta scura si fondono con liquirizia e ribes.

In bocca si presenta ricco, corposo e rotondo, con tannini vellutati che rispecchiano in pieno la generosità della 2019. Il finale è avvolgente con una buona acidità che bilancia perfettamente la grande struttura di questa annata.

VENDEMMIA

Manuale nell'ultima settimana di Settembre.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

18 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

14.5%

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

5,83

LOTTI DI PRODUZIONE

521

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

32,1