



Casanova di Neri

GIOVANNI NERI

ROSSO DI MONTALCINO DOC



NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2021 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni nella media. Il germogliamento è avvenuto tra l'ultima settimana di marzo e la prima di aprile. La primavera è proseguita con un ritorno di freddo che ha rallentato lo sviluppo della vegetazione. I mesi di maggio e giugno sono stati caldi e asciutti, consentendo alle piante di recuperare il ritardo iniziale. La maturazione è proseguita regolarmente e la vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre.

ANNATA

2021

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI II°

Rosso intenso e giovane. Al naso è intrigante e sensuale, con note di frutta rossa scura, in particolare ciliegia e mirtillo. In bocca è rotondo e generoso, caratteristiche predominanti dell'annata 2021. I tannini sono morbidi e vellutati. Il finale persistente ed equilibrato lascia presagire per questo vino un futuro tutto in divenire.

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2021

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

13 mesi - Tonneau

GRADAZIONE ALCOLICA

15%

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da follature e rimontaggi. Il tutto avviene in tini troncoconici in rovere a temperatura controllata per 18 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

6,06

LOTTI DI PRODUZIONE

822

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

32,3