



Casanova di Neri

GIOVANNI NERI

ROSSO DI MONTALCINO DOC



NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2022 è stato caratterizzato da temperature basse e dalla quasi assenza di precipitazioni. Il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile, in media con le annate precedenti. La primavera è proseguita con temperature sopra la media che hanno favorito lo sviluppo vegetativo ed una fioritura precoce. Maggio e giugno sono stati asciutti con temperature classiche estive. Le piogge arrivate a fine luglio e agosto hanno consentito alle viti di portare a termine la maturazione in modo equilibrato e costante. La vendemmia è iniziata la prima decade di settembre.

ANNATA

2022

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso giovane profondo. Al naso mostra note di ciliegie, lamponi, ribes e petali di rosa. In bocca si presenta sapido ed equilibrato, caratteristica dominante della vendemmia 2022. I tannini sono soffici di grana finissima, il finale è succoso e vellutato.

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2022

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

13 mesi - Tonneau

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

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

LOTTE DI PRODUZIONE

1323

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

32,3