



*Casanova di Neri*

## BRUNELLO DI MONTALCINO

ETICHETTA BIANCA DOCG



### NOTE DI GIOVANNI NERI

L'Etichetta Bianca 2013 è un vino dal consueto colore rosso rubino vivo e intenso. Al naso colpisce subito un fruttato molto giovane dotato di grande freschezza e complessità, sottolineato da delicate note di cherry e agrumi. Al palato si rivela estremamente equilibrato, vivace e decisamente elegante, figlio di una annata fresca che ha consentito alle uve di maturare lentamente per un vino da lungo invecchiamento in bottiglia.

### NOTE DELL'ANNATA

Dopo un'inizio di inverno abbastanza mite, da fine novembre a tutto gennaio le temperature sono state rigide con giornate fredde e piovose. L'inizio della primavera è stato in ritardo rispetto alle medie degli anni precedenti, da maggio le temperature hanno iniziato ad aumentare gradualmente alternandosi a piogge lievi. Dai primi di giugno l'estate è iniziata con temperature nella media e sporadiche piogge verificatesi nei momenti più opportuni per apportare riserve idriche alle piante. I temporali di ferragosto hanno abbassato in modo importante le temperature, soprattutto quelle notturne, divenendo favorevoli all'espressione aromatica e consentendo alle uve di maturare perfettamente.

### ANNATA

2013

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

### VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

### VENDEMMIA

Manuale prima e seconda settimana di Ottobre

### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

### ESTRATTO SECCO (g/l)

29,5

### 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 frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 25 giorni.

### ACIDITÀ TOTALE

5,5

### LOTTE DI PRODUZIONE

817

### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°