



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO

ETICHETTA BIANCA DOCG



NOTE DELL'ANNATA

La stagione 2010 è stata caratterizzata da un' inverno ed un' inizio di primavera freschi e piovosi, con un germogliamento nella norma. I mesi di maggio e giugno sono stati freschi e ricchi di precipitazioni mentre luglio, agosto e settembre hanno avuto un caldo nella media con un solo picco di calore a metà luglio. Tutto questo ha portato ad avere uve in una completa ed equilibrata maturità come da anni non avevamo. Forse dal 1978, la prima annata imbottigliata, ad oggi il più completo Brunello Etichetta Bianca mai prodotto.

ANNATA

2010

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale dal 4 al 15 Ottobre.

VINIFICAZIONE

Naturale, a caduta in tini troncoconici aperti con follature per 26 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

45 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14.6°

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di grande finezza, profondo, elegante e complesso nello stile del Brunello "ETICHETTA BIANCA" di Casanova di Neri. Si esprime con frutti rossi di viola mammola. In bocca è fine, lungo e persistente con un tannino ancora giovane ma di ottima qualità. Perfetto con cacciagione, brasati e formaggi stagionati. Una piccola grande storia di passione e di amore per la nostra terra ed il nostro vino.

ACIDITÀ TOTALE

5,78

LOTTI DI PRODUZIONE

L1014

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°

ESTRATTO SECCO (g/l)

29,14