



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO

ETICHETTA BIANCA DOCG



NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso brillante ed intenso. Al naso è inizialmente sottile, agrumato. Successivamente si concedono i frutti rossi tra cui spiccano la ciliegia perfettamente matura, il lampone e l'amarena. Al palato si comprende bene la generosità di un'annata come la 2017: tanni morbidi e setosi bilanciati da una acidità appena accennata che incarna perfettamente l'energia di questa annata solare. Il finale è lungo ed elegante, fresco ed equilibrato.

NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2017 sarà ricordata come una delle più singolari degli ultimi anni. L'inverno è stato piacevolmente mite con temperature sopra la media degli anni precedenti e scarse precipitazioni. La combinazione di questi fattori ha portato a un germogliamento in netto anticipo rispetto alla norma. Un mese di marzo caldo ed asciutto ha accompagnato lo sviluppo del ciclo vegetativo. Alla fine del mese di aprile le temperature si sono abbassate notevolmente quasi a toccare gli zero gradi, senza però apportare nessun tipo di danno alle piante. Nel mese di giugno, alla fase di fioritura che si è svolta regolarmente, sono seguite alcune piogge. Luglio e agosto sono stati senza piogge e con temperature sopra la media. Le rese della vendemmia 2017 hanno fatto registrare un calo in quantità rispetto alle vendemmie precedenti, ma hanno dato uve stupendamente sane e con una maturazione ottimale.

ANNATA

2017

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale, prima settimana di Ottobre

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

42 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

31.3

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

5,71

LOTTE DI PRODUZIONE

821

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°