



Casanova di Neri

TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



NOTE DI GIOVANNI NERI

Già a prima vista, lo splendido colore rosso acceso del Tenuta Nuova 2013 lascia presagire le potenzialità di questo vino. Al naso sprigiona un espressivo bouquet di frutta rossa molto giovane accompagnata dall'inconfondibile balsamico. In bocca si presenta sostanzioso e ricco, con una rara qualità tannica setosa e levigata. Connubio di delicatezza, equilibrio e intensità, sprigiona il meglio di sé aperto 2/3 ore prima e servito alla temperatura consigliata.

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 a metà Settembre

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

37 mesi in botte - 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

31,5

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 24 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

5,9

LOTTI DI PRODUZIONE

717

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°