TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

NOTE DI GIOVANNI NERI

Il Tenuta Nuova 2012 apre al naso con note balsamiche seguite da frutta rossa giovane, segue al palato con un tannino scalpitante che lascia presagire un grande potenziale di invecchiamento , ma che già adesso si lascia godere. Il finale è di grande persistenza , setoso, che cresce con il passare dei minuti.
Si consiglia vivamente di aprirlo qualche ora prima oppure di decantarlo con estrema delicatezza.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2012 è stato mite fino a marzo , mese nel quale abbiamo avuto una nevicata record per il nostro territorio, che ha consentito di accumulare riserve idriche per tutto il periodo più secco dell'anno. Dopo questo particolare evento la primavera e l'estate sono state essenzialmente asciutte con poche precipitazioni. Questo ci ha portato ad avere rese per ettaro ancora più basse rispetto agli altri anni, con una maturazione delle uve lenta ed equilibrata.

ANNATA
2012
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
VENDEMMIA
Manuale, terza e quarta settimana di Settembre
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
36 mesi in botte - 12 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA
14,5°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
33,9

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 23 giorni.
ACIDITÀ TOTALE
6
LOTTI DI PRODUZIONE
L716
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°

Az. Ag. Casanova di Neri Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI • +39 0577 834455 • info@casanovadineri.com