



Casanova di Neri

TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Netti profumi di viola, ciliegia nera matura, erbe aromatiche, note balsamiche, eucalipto e rosmarino. Tannini importanti ma setosi e fitti, lunghissimo e persistente con un finale dolce come nel suo stile. Il tutto fuso con grande armonia. Alto potenziale di invecchiamento anche se già da ora offre un'ottima beva. Si consiglia vivamente di aprirlo qualche ora prima oppure di decantarlo con estrema delicatezza.

ANNATA

2011

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DELL'ANNATA

L'andamento stagionale del 2011 (maggio, giugno e prima metà di luglio freschi, seconda metà di luglio e soprattutto agosto molto caldi) hanno portato le uve del Tenuta Nuova ad un'ottima maturità dei polifenoli, con zuccheri abbastanza alti mantenendo allo stesso tempo una buona acidità.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,85°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

34,1

ACIDITÀ TOTALE

5,7

VENDEMMIA

Manuale dal 18 Settembre al 3 Ottobre

VINIFICAZIONE

Naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 25 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

36 mesi in botte - 15 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°

LOTTE DI PRODUZIONE

L515 - L815