GIOVANNI NERI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

NOTE DI GIOVANNI NERI

Prima vendemmia di questo vigneto di Casanova di Neri: situato nella zona sud-est, una delle più importanti rinomate del territorio Montalcinese. viene acquistato ne 2017 per la sua esposizione magnifica e le sue viti molto vecchie, di quasi 50 anni di eta. Alla vista si presenta rosso acceso e brillante Al naso è una sinfonia di frutti rossi giovani: mirtilli, ciliegie e prugne, dopo un po' di tempo nel bicchiere si manifesta l'arancia sanguinella. In bocca i tannini sono molto fini, cremosi ed espansivi. L'acidità della vendemmia 2018 si bilancia perfettamente con la generosità e la struttura di questo vino. Il finale è profondo e persistente, segno di un grande avvenire.

NOTE DELL'ANNATA

La 2018 è stata contraddistinta da un inverno molto freddo, le cui temperature rigide hanno condotto ad un ritardo nel germogliamento di circa una settimana rispetto alla media degli anni precedenti. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana del mese di maggio. L'estate, inizialmente fresca, è proseguita con temperature più alte a Giugno e Luglio ma non ha mai raggiunto picchi eccessivi. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni antecedenti la vendemmia hanno favorito una maturazione delle uve lenta e costante.

ANNATA
2018
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
VENDEMMIA
Manuale, Settembre 2018
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
30 mesi in botte - 22 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA
14,5%
ESTRATTO SECCO (g/lt)
33

VINIFICAZIONE
Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione, con 20% di grappolo intero, senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in legno a temperatura controllata per 29 giorni.
ACIDITÀ TOTALE
5,69
LOTTI DI PRODUZIONE
1021
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16-17°