Casanova di Neri

IBBIANCO Toscana IGT



NOTE DELL'ANNATA

La 2015 verrà ricordata come una annata da manuale. L'inverno è stato essenzialmente mite con temperature nella media e abbondanti precipitazioni nei mesi di gennaio e febbraio. Il germogliamento è avvenuto nella seconda settimana di aprile. La seconda parte di aprile e l'intero mese di maggio sono stati ricchi di precipitazioni e giornate soleggiate: tutto questo ha portato a un regolare sviluppo del ciclo vegetativo, a un ottimo accumulo di acqua nel terreno e una fioritura regolare e prosperosa che si è conclusa negli ultimi giorni di maggio. Giugno e luglio sono stati asciutti e caldi leggermente al di sopra della media. Durante la seconda settimana di agosto hanno avuto luogo precipitazioni che hanno abbassato le temperature e aiutato notevolmente la maturazione. Agosto e settembre sono proseguiti con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un equilibrio tra acidità, tannini e zuccheri delle uve pressoché perfetta.

ANNATA
2015
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
85% Vermentino; 15% Grechetto
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Al naso ha profumi di mela verde e ananas. In bocca è sapido con un finale lungo e leggermente acidulo. Si può bere subito ma può migliorare se invecchiato qualche anno.
GRADAZIONE ALCOLICA
12°

VENDEMMIA
Manuale, 4 Settembre.
VINIFICAZIONE
Fermentazione in bianco: 12 giorni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
8 - 10°
LOTTI DI IMBOTTIGLIAMENTO
216

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