



Casanova di Neri

Toscana IGT



NOTE DI GIOVANNI NERI

Annata di grande eleganza e freschezza, contraddistinta dalla solita grande beva e piacevolezza di ogni Irrosso di Casanova di Neri. Alla vista si presenta con il solito rosso rubino violaceo, intenso ed acceso. Al naso prevalgono i piccoli frutti rossi intensi, seguiti da note speziate ed una grande armonia aromatica. Al palato è morbido e con un'ottima struttura tannica, avvolgente e di grande bevibilità.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2022 è stato caratterizzato da temperature basse e dalla quasi assenza di precipitazioni. Il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile, in media con le annate precedenti. La primavera è proseguita con temperature sopra la media che hanno favorito lo sviluppo vegetativo ed una fioritura precoce. Maggio e giugno sono stati asciutti con temperature classiche estive. Le piogge arrivate a fine luglio e agosto hanno consentito alle viti di portare a termine la maturazione in modo equilibrato e costante. La vendemmia è iniziata la prima decade di settembre.

ANNATA

2022

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

VARIETÀ DELLE UVE

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA

Manuale a Settembre.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

15 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

ESTRATTO SECCO

30,5

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e dopo la diraspatura.

Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici aperti in acciaio a temperatura controllata per 13 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

5,36

LOTTI DI PRODUZIONE

923

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17°