



# Casanova di Neri

## Rosso di Montalcino

---



### **ANNATA**

2015

### **DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

Rosso di Montalcino DOC

### **VARIETA' DELLE UVE**

100% Sangiovese

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

I tannini setosi si sviluppano ricchi in bocca, raffinati e senza alcuno spigolo. Finale prolungato e di intensa piacevolezza. Di elegante immediatezza ma capace di evolvere in bottiglia per alcuni anni per dare ancora maggiori soddisfazioni secondo la filosofia di Casanova di Neri.

### **VENDEMMIA**

Manuale ad Ottobre.

### **VINIFICAZIONE**

Naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 18 giorni.

### **PERIODO D'INVECCHIAMENTO**

18 mesi in botte

### **GRADAZIONE ALCOLICA**

14°

### **NOTE DELL'ANNATA**

L'annata 2015 rappresenta la sintesi perfetta tra generosità, opulenza, struttura e complessità. Il susseguirsi di una mite primavera e una calda e potente estate ha permesso un'esaltazione massima di freschezza e un'intensificazione delle note di frutta rossa.

### **ACIDITA' TOTALE**

5,8

### **LOTTI DI PRODUZIONE**

L417

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16 - 17°

### **ALTITUDINE (METRI)**

450 s.l.m.

### **ESTRATTO SECCO**

29,70