Casanova di Neri

Rosso di Montalcino



NOTE DELL'ANNATA

L’inverno 2021 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni nella media. Il germogliamento è avvenuto tra l’ultima settimana di marzo e la prima di aprile. La primavera è proseguita con un ritorno di freddo che ha rallentato lo sviluppo della vegetazione. I mesi di maggio e giugno sono stati caldi e asciutti, consentendo alle piante di recuperare il ritardo iniziale. La maturazione è proseguita regolarmente e la vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre.

ANNATA
2021
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Rosso di Montalcino DOC
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
NOTE DI GIOVANNI NERI
Il Rosso di Montalcino 2021 si presenta con un colore rosso intenso e vivace. Al naso vi è una grande concentrazione di frutta rossa giovane, seguita da spezie e ciliegia. In bocca è rotondo, avvolgente e pieno. Il finale è dolce e fruttato, bilanciato da un’acidità presente che lascia presagire ad un radioso futuro.
VENDEMMIA
Manuale, Settembre 2021.
ALTITUDINE (METRI)
450 s.l.m.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
12 mesi in botte
GRADAZIONE ALCOLICA
14,5%

VINIFICAZIONE
Selezione manuale dei grappoli prima della diraspatura e selezione degli acini con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l’uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 18 giorni.
ESTRATTO SECCO (g/lt)
32
ACIDITÀ TOTALE
5,22
LOTTI DI PRODUZIONE
922
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16-17°

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