



# Casanova di Neri

## PIETRADONICE Toscana IGT



*Dai vigneti unici e dall'inconfondibile stile di Casanova di Neri nasce il Pietradonice, Cabernet Sauvignon di spiccato carattere e marcata personalità. Il Pietradonice è frutto di un progetto che parte dalla consapevolezza delle potenzialità di un terreno e del particolare microclima che, grazie all'esperienza maturata in anni di cura delle vigne e alla loro conoscenza, viene sfruttata per ottenere un vino unico, riconoscibile, elegante e dalle grandi potenzialità. Il carattere di questo Cabernet Sauvignon, uva internazionale, viene forgiato dalla forza del territorio, dal sapiente lavoro in vigna e dalla sapienza in cantina per un vino in cui il territorio primeggia sull'uvaggio.*

### NOTE DELL'ANNATA

Di colore rosso rubino o intenso, il Pietradonice 2015 si presenta all'olfatto con una splendida complessità aromatica. Tutto ruota intorno ad una frutta rossa vibrante ma che fa già capire la grandezza dell'annata 2015 anche per questo Cabernet Sauvignon. Molto singolare il palato, dove la potenza dell'annata si commisura con l'equilibrio dei tannini e dell'acidità, che portano ad avere un finale interminabile con un perfetto bilanciamento tra freschezza e potenza. Già godibile da subito si presta ad un lungo affinamento in bottiglia

### ANNATA

2015

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

### VARIETÀ DELLE UVE

100% Cabernet Sauvignon

### VENDEMMIA

Manuale a ottobre 2015.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 18 giorni.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14°

### ESTRATTO SECCO (g/l)

34,4

### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in fusti di rovere per 18 mesi, 15 mesi in bottiglia.

### ACIDITÀ TOTALE

6,07

### LOTTI DI PRODUZIONE

217

### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°