



Casanova di Neri

PIETRADONICE Toscana IGT



Nasce dal nostro Cabernet Sauvignon posto a sud di Montalcino nei vigneti di "Pietradonice" e "Le Cetine". Le cure agronomiche, la giusta fittezza tra le piante, l'unicità del microclima e delle componenti del terreno hanno portato ad un vino dagli eccezionali valori analitici e profondo nel colore. Il PietradOnice si offre come interpretazione di questo vitigno a Montalcino, nascendo da un progetto di "vigna" che ha voluto confrontarsi anche con un' "uva internazionale". Un rosso profondo, dal complesso, superbo chiaroscuro aromatico, che esprime la sua unicità di territorio in una ricchezza di sapori, nella fittezza di tannini perfettamente fusi dalla dolce e lunghissima persistenza gustativa.

ANNATA

2013

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

NOTE DELL'ANNATA

Il PietradOnice 2013 nasce da una stagione iniziata con un inverno non particolarmente freddo seguito da una primavera piovosa e da un'estate fresca con buona alternanza di sole e moderate precipitazioni. Tutto questo ha portato ad un ritardo nella maturazione ma anche ad un'annata equilibrata, particolarmente elegante e di grande finezza.

VARIETÀ DELLE UVE

100% Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA

13,90°

ESTRATTO SECCO

31,6

ACIDITÀ TOTALE

6,6

VENDEMMIA

Manuale dal 9 al 13 ottobre 2013.

VINIFICAZIONE

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

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°

LOTTI DI PRODUZIONE

915