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