



*Casanova di Neri*  
PIETRADONICE Toscana IGT

---



*Dai nostri vigneti e dall'inconfondibile stile di Casanova di Neri nasce il Pietradonice, un vino di spiccato carattere e marcata personalità. Il Cabernet Sauvignon viene forgiato dalla forza del territorio, dall'attento lavoro in vigna e dalla sapienza in cantina: un vino in cui il territorio primeggia sull'uvaggio. La vendemmia 2000 è stata la prima prodotta e il nome, Pietradonice, è legato al terreno particolarmente ricco di questa pietra.*

---

**ANNATA**

2004

**VARIETÀ DELLE UVE**

90% Cabernet Sauvignon; 10 % Sangiovese

**DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

DOC Sant'Antimo

**VENDEMMIA**

22 e 23 settembre 2004 il Cabernet Sauvignon; 4 ottobre 2004 il Sangiovese.

**PERIODO D'INVECCHIAMENTO**

Elevato in fusti di rovere per 18 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14,75°

**VINIFICAZIONE**

Fermentazione e macerazione: 15 giorni il Cabernet Sauvignon; 23 giorni il Sangiovese.

**ESTRATTO SECCO (g/l)**

36,6

**ACIDITÀ TOTALE**

5,61

**TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)**

16 - 17°