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/lt)
36,6
ACIDITÀ TOTALE
5,61
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°

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