Casanova di Neri

PIETRADONICE Toscana IGT

Il Pietradonice è l'interpretazione di Casanova di Neri di un vitigno internazionale a Montalcino. Lo stile unico e inconfondibile dell'azienda trova in questo vino, che prende il nome dal vigneto in cui nasce, la prova di come il Cabernet Sauvignon venga forgiato dal territorio. L'attento lavoro in vigna, l'esperienza e la sapienza in cantina di Casanova di Neri divengono ancora una volta espressione di un terroir unico. Il microclima e le componenti del terreno si trasformano in uno spiccato carattere e in una marcata personalità. Il vino e il vigneto devono il nome alla presenza di onice nel terreno. E' un rosso profondo, superbo, con aromaticità, profumi e sapori importanti, tannini finissimi e una dolce e lunga persistenza.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2020 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni sotto la media. Un ritorno di freddo a fine marzo ha rallentato la ripresa vegetativa ma il germogliamento poi è stato in linea con le annate precedenti. La primavera è proseguita regolarmente con clima mite. La fioritura e l'allegagione sono avvenute in condizioni ottimali. Nel mese di giugno si sono registrate ottime precipitazioni. L'estate poi è stata calda e soleggiata, senza temperature eccessive. Tutto questo ha portato ad una maturazione delle uve lenta e costante.

ANNATA
2020
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
Cabernet Sauvignon
NOTE DI GIOVANNI NERI
Colore rosso violaceo intenso e profondo. Al naso colpisce per i sentori di frutta rossa scura tra cui svettano la violetta e i lamponi. Al palato l'equilibrio fa da padrone: i tannini e l'acidità sono perfettamente integrati insieme con la ricchezza e la setosità ricorrenti di questa annata. Il finale è fresco e persistente.
VENDEMMIA
Manuale nell'ultima settimana di Settembre.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
18 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA
14.5%

VINIFICAZIONE
Selezione manuale dei grappoli prima della diraspatura e selezione degli acini con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 18 giorni.
ACIDITÀ TOTALE
6,66
LOTTI DI PRODUZIONE
323
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16-17°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
35,7