



Casanova di Neri

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

100% Cabernet Sauvignon

NOTE DI GIOVANNI NERI

Colore rosso violaceo intenso e profondo. Al naso colpisce per i sentori di frutta rossa scura tra cui sveltano 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

LOTTE DI PRODUZIONE

323

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

35,7