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 2021 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni nella media. Il germogliamento è avvenuto tra l'ultima settimana di marzo e la prima di aprile. La primavera è proseguita con un ritorno di freddo che ha rallentato lo sviluppo della vegetazione. I mesi di maggio e giugno sono stati caldi e asciutti, consentendo alle piante di recuperare il ritardo iniziale. La maturazione è proseguita regolarmente e la vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre.

ANNATA
2021
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Toscana IGT
VARIETÀ DELLE UVE
Cabernet Sauvignon
NOTE DI GIOVANNI NERI
Dal consueto colore rosso brillante e intenso , il Pietradonice 2021 è caratterizzato da aromi di frutta giovane e scura come mora , ciliegia e arancia rossa. Al palato si comprende appieno la grandezza della vendemmia 2021 : tannini scalpitanti accompagnati da una ricchezza aromatica importante ed una acidità in perfetto equilibrio. Il finale è avvolgente e complesso.

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
124
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16-17°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
35,7