Casanova di Neri

Rosso di Montalcino GIOVANNI NERI



NOTE DI GIOVANNI NERI II°

Seconda vendemmia di questo vigneto di Casanova di Neri. Vigneto nella zona di Sesta, una delle zone più importanti e rinomate del territorio Montalcinese, acquistato nel 2017 per la sua esposizione magnifica e le sue viti molto vecchie, di quasi 50 anni di età. Rosso vivo e brillante. Al naso impressiona la complessità dell'annata 2019: fragola e amarena fanno da padrone in un ricco bouquet di piccoli frutti rossi. Il palato è essenziale, aggraziato ed estremamente equilibrato. Il tannino giovane è ben bilanciato da un'acidità presente e da una notevole setosità.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni in media agli anni precedenti. Ad un marzo e un aprile stabili e soleggiati è seguito un maggio singolare con temperature molto basse e abbondanti precipitazioni. Tutti questi fattori hanno contribuito a ritardare fioritura e allegagione di alcuni giorni. Giugno e luglio sono stati caldi e asciutti con picchi elevati che hanno consentito di recuperare il ritardo vegetativo iniziale. Le abbondanti riserve idriche primaverili e l'agosto caldo e stabile hanno consentito un regolare andamento della maturazione delle uve.

ANNATA
2019
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Rosso di Montalcino DOC
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
VENDEMMIA
Manuale, Settembre 2019
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
15 mesi - Tonneau
GRADAZIONE ALCOLICA
14,66°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
30,2

VINIFICAZIONE
Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da follature e rimontaggi. Il tutto avviene in tini troncoconici in rovere a temperatura controllata per 18 giorni.
ACIDITÀ TOTALE
5,61
LOTTI DI PRODUZIONE
1220
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°