



*Casanova di Neri*

Rosso di Montalcino GIOVANNI NERI



#### NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2022 è stato caratterizzato da temperature basse e dalla quasi assenza di precipitazioni. Il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile, in media con le annate precedenti. La primavera è proseguita con temperature sopra la media che hanno favorito lo sviluppo vegetativo ed una fioritura precoce. Maggio e giugno sono stati asciutti con temperature classiche estive. Le piogge arrivate a fine luglio e agosto hanno consentito alle viti di portare a termine la maturazione in modo equilibrato e costante. La vendemmia è iniziata la prima decade di settembre.

#### ANNATA

2022

#### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Rosso di Montalcino DOC

#### VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

#### NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso giovane profondo. Al naso mostra note di ciliegie, lamponi, ribes e petali di rosa. In bocca si presenta sapido ed equilibrato, caratteristica dominante della vendemmia 2022. I tannini sono soffici di grana finissima, il finale è succoso e vellutato.

#### VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2022

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14%

#### ESTRATTO SECCO (g/lt)

32,3

#### 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

6,06

#### LOTTI DI PRODUZIONE

1323

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°