



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA



NOTE DELL'ANNATA

Dopo un'inizio di inverno abbastanza mite, da fine novembre a tutto gennaio le temperature sono state rigide con giornate fredde e piovose. L'inizio della primavera è stato in ritardo rispetto alle medie degli anni precedenti, da maggio le temperature hanno iniziato ad aumentare gradualmente alternandosi a piogge lievi. Dai primi di giugno l'estate è iniziata con temperature nella media e sporadiche piogge verificatesi nei momenti più opportuni per apportare riserve idriche alle piante. I temporali di ferragosto hanno abbassato in modo importante le temperature, soprattutto quelle notturne, divenendo favorevoli all'espressione aromatica e consentendo alle uve di maturare perfettamente.

NOTE DI GIOVANNI NERI

L'Etichetta Bianca 2013 è un vino dal consueto colore rosso rubino vivo e intenso. Al naso colpisce subito un fruttato molto giovane dotato di grande freschezza e complessità, sottolineato da delicate note di cherry e agrumi. Al palato si rivela estremamente equilibrato, vivace e decisamente elegante, figlio di una annata fresca che ha consentito alle uve di maturare lentamente per un vino da lungo invecchiamento in bottiglia.

ANNATA

2013

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale prima e seconda settimana di Ottobre

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

ESTRATTO SECCO (g/l)

29,5

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 frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 25 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

5,5

LOTTE DI PRODUZIONE

817

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°