Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA

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
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
NOTE DI GIOVANNI NERI
Rosso brillante e vivo. Al naso è affascinante e con sentori minerali , seguiti da amarene e fiori rosa. Al palato è succoso , si apre con sensazioni agrumate accompagnate da sentori di mirtillo. I tannini sono vivaci e ben bilanciati. Il finale è incorniciato dalla tensione dell’acidità e da un frutto ancora giovane.
VENDEMMIA
Manuale, Settembre 2019
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA
14%

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 23 giorni.
ACIDITÀ TOTALE
5,95
LOTTI DI PRODUZIONE
724
TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 17°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
33,8