



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA



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

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Di colore rosso scuro e brillante, il Brunello 2021 mostra note di piccoli frutti di bosco, alloro, salvia e bacche di ginepro. È sorprendentemente succoso ma allo stesso tempo elegante e coinvolgente. Strutturato e di una lunghezza impressionante, mostra tannini splendidi che animano il sorso ed un finale lineare che esalta l'intensità e la speziatura.

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2021

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5%

ESTRATTO SECCO (g/l)

29,3

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

5,8

LOTTI DI PRODUZIONE

1125

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 17°