



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



NOTE DELL'ANNATA

La 2015 verrà ricordata come una annata praticamente da manuale. L'inverno è stato essenzialmente mite con temperature nella media e abbondanti precipitazioni nei mesi di gennaio e febbraio. Il germogliamento è avvenuto nella seconda settimana di aprile. La seconda parte di aprile e l'intero mese di maggio sono stati ricchi di precipitazioni e giornate soleggiate: tutto questo ha portato a un regolare sviluppo del ciclo vegetativo, a un ottimo accumulo di acqua nel terreno e una fioritura regolare e prospera che si è conclusa negli ultimi giorni di maggio. Giugno e luglio sono stati asciutti e caldi leggermente al di sopra della media. Durante la seconda settimana di agosto hanno avuto luogo precipitazioni che hanno abbassato le temperature e aiutato notevolmente la maturazione. Agosto e settembre sono proseguiti con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un equilibrio tra acidità, tannini e zuccheri delle uve pressoché perfetta.

ANNATA

2015

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso acceso e profondo. Al naso il consueto balsamico del Tenuta Nuova si fonde con una purissima frutta rossa in divenire. Al palato sapido, quasi salato, con il tannino possente della 2015 scalpitante che si va a fondere con l'incredibile profondità.

VENDEMMIA

Manuale a metà settembre

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

37 mesi in botte - 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

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 e legno a temperatura controllata per 24 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

5,9

LOTTI DI PRODUZIONE

819

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°

ESTRATTO SECCO (g/l)

31,4