



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



NOTE DI GIOVANNI NERI

Il Tenuta Nuova 2012 apre al naso con note balsamiche seguite da frutta rossa giovane, segue al palato con un tannino scalpitante che lascia presagire un grande potenziale di invecchiamento, ma che già adesso si lascia godere. Il finale è di grande persistenza, setoso, che cresce con il passare dei minuti.

Si consiglia vivamente di aprirlo qualche ora prima oppure di decantarlo con estrema delicatezza.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2012 è stato mite fino a marzo, mese nel quale abbiamo avuto una nevicata record per il nostro territorio, che ha consentito di accumulare riserve idriche per tutto il periodo più secco dell'anno. Dopo questo particolare evento la primavera e l'estate sono state essenzialmente asciutte con poche precipitazioni. Questo ci ha portato ad avere rese per ettaro ancora più basse rispetto agli altri anni, con una maturazione delle uve lenta ed equilibrata.

ANNATA

2012

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale, terza e quarta settimana di Settembre

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

36 mesi in botte - 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

33,9

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 23 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

6

LOTTI DI PRODUZIONE

L716

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°