



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



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

Di colore intenso e giovane, il Tenuta Nuova 2020 si apre al naso con chiodi di garofano, alloro e more selvatiche, seguono sentori di mandorle e di ciliegia. In bocca è ampio e generoso con tannini vellutati, fini e vibranti. Il finale è profumato e straordinariamente lungo lasciando una traccia evidente di liquirizia e piccoli frutti rossi.

VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2020

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

30 mesi in botte - 18 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

15%

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione senza l'uso di lieviti aggiunti, macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a tempera controllata per 24 giorni.

ESTRATTO SECCO (g/lt)

34,8

ACIDITÀ TOTALE

5,72

LOTTI DI PRODUZIONE

624

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°