



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino CERRETALTO



NOTE DI GIOVANNI NERI

Il 2012 racchiude le principali caratteristiche di ogni Cerretalto: ricchezza, generosità ma anche freschezza, eleganza e fermezza di struttura. Si presenta con un piacevolissimo quanto brillante rosso rubino intenso e giovane.

Il naso è minerale, fresco e carismatico, promessa di un'intensità ed una eleganza innate, vivificate dalla presenza decisa di frutti rossi variegati fusi a cioccolato, liquirizia accompagnati da note agrumate e degli accenni fumè, oltre all'inconfondibile grafite. Ampio e largo in bocca, si presenta con una trama tannica fitta e densa che viene esaltata dalla finezza e dall setosità. Il finale si prolunga con una vena acida viva e vibrante che permette di chiudere su una nota fresca e voluminosa. Tutti questi fattori lasciano presagire ad una lunghissima vita. Servire alla temperatura consigliata con l'accortezza di stapparlo almeno 3 ore prima.

NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2012 è stato mite fino a fine marzo, mese nel quale abbiamo avuto una nevicata record per il nostro territorio, che ha consentito di accumulare riserve idriche abbondanti per tutto il ciclo vegetativo.

Una primavera mite e soleggiata ha condotto ad un ottimo e regolare sviluppo vegetativo portando ad una fioritura rapida ed omogenea.

Luglio e agosto sono stati caldi e secchi, nonostante ciò le viti non hanno sofferto grazie alle riserve idriche accumulate in inverno con un'inviatura che si è svolta regolarmente. Alcune piogge tra fine agosto e inizio settembre hanno consentito una maturazione delle uve uniforme con ottimi parametri sia aromatici che polifenolici.

ANNATA

2012

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale a fine settembre /inizi Ottobre.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

36 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

15°

ESTRATTO SECCO

34,8

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 legno a temperatura controllata per 29 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

6,2

LOTTI DI PRODUZIONE

516

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°