



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino CERRETALTO



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino acceso, al naso è complesso e potente, con note di liquirizia, ciliegia nera e viola misti a grafite. All' assaggio è molto elegante, estremamente lungo e persistente. Riempie il palato con grande volume e ottimo equilibrio tannico. Vino di lunga vita, da servire ad una temperatura di 16-17°C con l'accortezza di stapparlo almeno due ore prima e decantarlo con delicatezza.

NOTE DELL'ANNATA

Il 2010 è stato caratterizzato da un' inverno lungo e rigido e da una primavera fresca e piovosa. Questo andamento ha comportato un ritardo nello sviluppo vegetativo di vigneti. In giugno le temperature si sono allineate alla media. La vera estate è iniziata soltanto nel mese di luglio e le alte temperature insieme con l'assenza di precipitazioni hanno contribuito ad un' ottimo recupero del ciclo vegetativo. Alcune piogge in agosto insieme ad un' accurato lavoro di selezione dei grappoli in vigna hanno ristabilito l' equilibrio nel vigneto.

ANNATA

2010

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale dal 15 al 16 Ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: naturale, per caduta in tini troncoconici aperti con follatura per 32 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA

15,15°

ESTRATTO SECCO (g/l)

33,4

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

36 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia

ACIDITÀ TOTALE

6,02

LOTTE DI PRODUZIONE

L914

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°