Casanova di Neri

# Brunello di Montalcino CERRETALTO




## NOTE DI GIOVANNI NERI

Cerretalto 2018 si presenta di un rosso giovane e vivo. Al naso esprime un mix di frutti rossi giovani, spezie e la consueta grafite. Al palato è ricco e armonioso, mostra una struttura elegante e fine he rispecchia a pieno la vendemmia 2018. Il finale è equilibrato e molto preciso, con un'acidità presente che bilancia perfettamente la persistenza, la profondità e la rotondità di questo vino.

## NOTE DELL'ANNATA

La 2018 è stata contraddistinta da un inverno molto freddo, le cui temperature rigide hanno condotto ad un ritardo nel germogliamento di circa una settimana rispetto alla media degli anni precedenti. La primavera è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana del mese di maggio. L'estate, inizialmente fresca, è proseguita con temperature più alte a giugno e luglio ma non ha mai raggiunto picchi eccessivi. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni antecedenti la vendemmia hanno favorito una maturazione delle uve lenta e costante.

**ANNATA**
2018
**DENOMINAZIONE D'ORIGINE**
Brunello di Montalcino DOCG
**VARIETÀ DELLE UVE**
100% Sangiovese
**VENDEMMIA**
Manuale, seconda settimana di Ottobre.
**PERIODO D'INVECCHIAMENTO**
36 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia
**GRADAZIONE ALCOLICA**
14,5%
**ESTRATTO SECCO (g/lt)**
32,2

**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 32 giorni.
**ACIDITÀ TOTALE**
5,71
**LOTTI DI PRODUZIONE**
1121
**TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)**
16-17°