



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO



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 che 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

LOTTE DI PRODUZIONE

1121

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°