



# *Casanova di Neri*

## Brunello di Montalcino CERRETALTO



### NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2019 è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni in media agli anni precedenti. Ad un marzo e un aprile stabili e soleggiati è seguito un maggio singolare con temperature molto basse e abbondanti precipitazioni. Tutti questi fattori hanno contribuito a ritardare fioritura e allegagione di alcuni giorni. Giugno e luglio sono stati caldi e asciutti con picchi elevati che hanno consentito di recuperare il ritardo vegetativo iniziale. Le abbondanti riserve idriche primaverili e l'agosto caldo e stabile hanno consentito un regolare andamento della maturazione delle uve.

### ANNATA

2019

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

### VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

### NOTE DI GIOVANNI NERI

Il Cerretalto 2019 si rivela con un colore rosso giovanissimo e intenso. Al naso l'immancabile grafite è accompagnata da una sinfonia di frutti rossi giovani, cioccolato e tabacco. È un vino di grande armonia e integrità. In bocca si presenta ampio, vibrante e vellutato. Il finale lungo e profondo lascia intravedere un futuro lungo e radioso per questo vino.

### VENDEMMIA

Manuale, seconda settimana di Ottobre.

### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

36 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia

### 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.

### GRADAZIONE ALCOLICA

15%

### ESTRATTO SECCO (g/lt)

32,6

### ACIDITÀ TOTALE

5,36

### LOTTE DI PRODUZIONE

523

### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°