



*Casanova di Neri*

Brunello di Montalcino GIOVANNI NERI



#### NOTE DI GIOVANNI NERI

Rosso giovane, vivo e brillante. Al naso aromi di piccola frutta rossa tra cui spicca l'arancia rossa. È un vino di grande finezza ed equilibrio. Al palato si mostra teso e profondo, fine e vivace. I tannini fanno sentire la loro presenza ma sono ben bilanciati dall'acidità che lascia presagire un grande futuro a questo vino. Il finale è fresco e persistente e rivela una spiccata salinità.

#### NOTE DELL'ANNATA

L'inverno 2020 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni sotto la media. Un ritorno di freddo a fine marzo ha rallentato la ripresa vegetativa ma il germogliamento poi è stato in linea con le annate precedenti. La primavera è proseguita regolarmente con clima mite. La fioritura e l'allegagione sono avvenute in condizioni ottimali. Nel mese di giugno si sono registrate ottime precipitazioni. L'estate poi è stata calda e soleggiata, senza temperature eccessive. Tutto questo ha portato ad una maturazione delle uve lenta e costante.

#### ANNATA

2020

#### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

#### VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

#### VENDEMMIA

Manuale, Settembre 2019

#### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

30 mesi in botte - 22 mesi in bottiglia

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5%

#### ESTRATTO SECCO (g/l)

36,1

#### VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione, con 20% di grappolo intero, 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

5,84

#### LOTTI DI PRODUZIONE

524

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16-17°