



*Casanova di Neri*

Brunello di Montalcino GIOVANNI NERI



#### **NOTE DELL'ANNATA**

L'inverno 2021 è stato contraddistinto da temperature miti e precipitazioni nella media. Il germogliamento è avvenuto tra l'ultima settimana di marzo e la prima di aprile. La primavera è proseguita con un ritorno di freddo che ha rallentato lo sviluppo della vegetazione. I mesi di maggio e giugno sono stati caldi e asciutti, consentendo alle piante di recuperare il ritardo iniziale. La maturazione è proseguita regolarmente e la vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre.

#### **ANNATA**

2021

#### **DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

Brunello di Montalcino DOCG

#### **VARIETÀ DELLE UVE**

100% Sangiovese

#### **NOTE DI GIOVANNI NERI**

Rosso intenso e profondo, al naso sprigiona sentori di piccoli frutti a bacca scura seguiti dall'arancia rossa, menta ed un tocco floreale. Al palato è intenso e equilibrato, fine ed elegante. La grandezza dell'annata 2021 si manifesta con una maturità dei tannini pressochè perfetta ed una acidità presente ma completamente integrata, esprimendosi con un finale vibrante e cesellato.

#### **VENDEMMIA**

Manuale, Settembre 2021

#### **GRADAZIONE ALCOLICA**

14,5%

#### **ESTRATTO SECCO (g/l)**

32,1

#### **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**

6,25

#### **LOTTI DI PRODUZIONE**

925

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)**

16-17°