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/lt)
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°

Az. Ag. Casanova di Neri Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI • +39 0577 834455 • info@casanovadineri.com