

ROSSO DI MONTALCINO



Il Rosso di Montalcino offre lo stile unico di Casanova di Neri in un vino di struttura ed eleganza ma di facile beva e con un forte legame con il territorio.

Per noi il Rosso di Montalcino è un vino di primaria importanza. Per la sua produzione utilizziamo le uve provenienti dai vigneti dedicati che ricevono la stessa attenzione e cura che poniamo in quelli destinati alla produzione dei brunelli. L'unicità del terroir si riflette in quella del vino che esprime tutta la passione per la terra e per la vigna e il lavoro meticoloso frutto di una lunga esperienza multigenerazionale. La forte riconoscibilità di questo vino è dovuta anche alla nostra selezione massale del Sangiovese.

DENOMINAZIONE	Rosso di Montalcino
ANNATA	2017
UVAGGIO	100% Sangiovese
NOTE DELL'ANNATA	

L'annata 2017 sarà ricordata come una delle più singolari degli ultimi anni. L'inverno è stato piacevolmente mite con temperature sopra la media degli anni precedenti e scarse precipitazioni.

La combinazione di questi fattori ha portato a un germogliamento in netto anticipo rispetto alla norma. Un mese di marzo caldo ed asciutto ha accompagnato lo sviluppo del ciclo vegetativo.

Alla fine del mese di aprile le temperature si sono abbassate notevolmente quasi a toccare gli zero gradi, senza però apportare nessun tipo di danno alle piante. Nel mese di giugno, alla fase di fioritura che si è svolta regolarmente, sono seguite alcune piogge.

Luglio e agosto sono stati senza piogge e con temperature sopra la media.

Le rese della vendemmia 2017 hanno fatto registrare un calo in quantità rispetto alle vendemmie precedenti, ma hanno dato uve stupendamente sane e con una maturazione ottimale.

VENDEMMIA Manuale nella prima metà di Settembre

VINIFICAZIONE Selezione manuale dei grappoli prima della diraspatura e selezione degli acini 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 acciaio a temperatura controllata per 18 giorni.

AFFINAMENTO IN BOTTE 18 Mesi

GRADAZIONE ALCOLICA 14°

ESTRATTO SECCO < 0,3

ACIDITA' TOTALE 5,2

LOTTO DI PRODUZIONE 1319

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-17°

NOTE DI DEGUSTAZIONE DI GIOVANNI NERI II° Il Rosso di Montalcino 2017 rappresenta al meglio la piacevolezza di una annata calda senza perdere l'eleganza e la finezza che lo contraddistinguono. Colore rosso intenso e vivo, al naso è molto generoso e presenta sentori di frutta a bacca rossa su cui svetta la ciliegia. In bocca è l'equilibrio tra la freschezza e i tannini rotondeggianti a fare da padrone. Il finale è piacevolissimo e persistente.

Un vino che può essere apprezzato adesso ma capace di evolvere in bottiglia per alcuni anni.