



Casanova di Neri

ETICHETTA BIANCA

Casanova di Neri produce immutabilmente il suo Brunello Etichetta Bianca dal 1978 con uno stile inconfondibile. Questo Brunello si contraddistingue in finezza ed eleganza grazie all'unione della tipicità del Sangiovese alle qualità che i nostri vigneti unici in cui viene prodotto gli conferiscono. Un vino con un grande potenziale di invecchiamento le cui qualità sono costanti nel tempo.



DENOMINAZIONE	Brunello di Montalcino DOCG
UVAGGIO	100% Sangiovese
ANNATA	2015
NOTE ANNATA	La 2015 verrà ricordata come una annata praticamente da manuale. L'inverno è stato essenzialmente mite con temperature nella media e abbondanti precipitazioni nei mesi di gennaio e febbraio. Il germogliamento è avvenuto nella seconda settimana di aprile. La seconda parte di aprile e l'intero mese di maggio sono stati ricchi di precipitazioni e giornate soleggiate: tutto questo ha portato a un regolare sviluppo del ciclo vegetativo, a un ottimo accumulo di acqua nel terreno e una fioritura regolare e prospera che si è conclusa negli ultimi giorni di maggio. Giugno e luglio sono stati asciutti e caldi leggermente al di sopra della media. Durante la seconda settimana di agosto hanno avuto luogo precipitazioni che hanno abbassato le temperature e aiutato notevolmente la maturazione. Agosto e settembre sono proseguiti con notevoli escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un equilibrio tra acidità, tannini e zuccheri delle uve pressoché perfetta.
VENDEMMIA	Manuale nell'ultima settimana 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 25 giorni.
AFFINAMENTO BOTTE	43 mesi
AFFINAMENTO BOTTIGLIA	6 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5°
ESTRATTO SECCO	< 0,5
ACIDITA' TOTALE	5,7
LOTTE PRODUZIONE	719
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-17°
NOTE DI GIOVANNI NERI	Rosso vivo giovane ed intenso. Al naso presenta una piacevole freschezza con sentori di bacche rosse, frutta bianca esotica e accenni di spezie. Al palato la profondità si fonde con i tannini perfettamente maturi simbolo di un'annata eccezionale come la 2015. Il finale è di grande equilibrio lasciando intravedere l'ottimo potenziale di invecchiamento.