



*Casanova di Neri*

PietradOnice

Indicazione Geografica tipica

**2007**

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Vendemmia: 12 - 13 ottobre 2007

Fermentazione e macerazione: 15 giorni.

Elevato in piccole botti di rovere per 18 mesi

Imbottigliamento: 15/07/2009

Bottiglie prodotte: 9256 750 ml 36 1500 ml

Uscita in vendita: 07/01/2009

Alcool totale: 15,05%

Estratto secco: 39,60

Acidità totale: 5,70

Riconoscimenti:



**Wine Spectator**

**The Wine Advocate**



**DUEMILAVINI**

2006 - **90**  
2005 - **92**  
2004 - **96**  
2003 - **93**  
2001 - **96**  
2000 - **95**

2006 - **93**  
2005 - **91**  
2003 - **88**  
2000 - **90**

2006   
2005   
2004   
2001   
2000 

2006   
2005   
2004 

Nasce dal nostro Cabernet Sauvignon posto a sud di Montalcino, nei vigneti di "Pietradonice" e "Le Cetine". Le cure agronomiche, la giusta fittezza tra le piante, l'unicità del microclima e delle componenti del terreno hanno portato ad un vino dagli eccezionali valori analitici, profondo nel colore, che è stato elevato per 18 mesi in piccole botti di rovere. Il PietradOnice si offre come nuova interpretazione di questo vitigno a Montalcino, nascendo da un progetto di "vigna" che ha voluto confrontarsi anche con un' "uva internazionale". Un rosso profondo, dal complesso superbo chiaroscuro aromatico, che esprime la sua unicità di territorio in una ricchezza di sapori, nella fittezza di tannini perfettamente fusi nella dolce e lunghissima persistenza gustativa. Il PietradOnice 2007 è particolarmente elegante e di grande finezza, frutto di una vendemmia che ha portato a raccogliere uve in perfetto stato di maturazione.