



Casanova di Neri

ROSSO DI CASANOVA DI NERI

SANT'ANTIMO ROSSO
Denominazione di Origine Controllata

2008

Questo vino nasce dalle uve dei nostri vigneti delle "Cetine" posti a sud di Montalcino dove nascono il Brunello Tenuta Nuova ed il Rosso di Montalcino. La differenza da quest'ultimo è nella presenza di una percentuale di colorino che abbiamo impiantato riproducendo delle vecchie piante che troviamo nei nostri vigneti più vecchi. Abbiamo cercato di produrre un vino di grande tipicità e legame con la nostra terra ma con lo stile e le caratteristiche dei vini di Casanova di Neri. Si lascia bere subito o conservato qualche anno potrà dare ancora più belle soddisfazioni.

Uva: 90% Sangiovese; 10 % Colorino

Vendemmia: dal 21 settembre al 12 ottobre 2008

Fermentazione e macerazione: Sangiovese: 18 giorni; Colorino: 9 giorni

Elevato in botti di rovere per 12 mesi

Imbottigliamento: 17 marzo 2010

Bottiglie prodotte: 53666 da 750 ml

Uscita in vendita: aprile 2010

Alcool totale: 14,10%

Estratto secco: 29,90

Acidità totale: 5,70

