



# Casanova di Neri

Toscana IGT



*Dai vigneti unici e dall'inconfondibile stile di Casanova di Neri nasce il PietradOnice, Cabernet Sauvignon di spiccato carattere e marcata personalità. Il PietradOnice è frutto di un progetto che parte dalla consapevolezza delle potenzialità di un terreno e del particolare microclima che, grazie all'esperienza maturata in anni di cura delle vigne e alla loro conoscenza, viene sfruttata per ottenere un vino unico, riconoscibile, elegante e dalle grandi potenzialità. Il carattere di questo Cabernet Sauvignon, uva internazionale, viene forgiato dalla forza del territorio, dal sapiente lavoro in vigna e dalla sapienza in cantina per un vino in cui il territorio primeggia sull'uvaggio.*

## NOTE DI GIOVANNI NERI

Colore rosso rubino scuro, giovane ed intenso. Al naso grande complessità, esprime sentori di inchiostro, frutta rossa potente e allo stesso tempo complessa. La trama tannica è fitta e consistente, setosa e rotonda, il finale è di rara persistenza, lasciando a Di colore rosso rubino giovane e brillante, il Pietradonice 2016 è complesso e luminoso: un mix di frutta rossa viva e spezie.

Nonostante la giovane età il Pietradonice 2016 lascia già intravedere le potenzialità di una grande annata. Al palato la potenza del Cabernet si fonde perfettamente con l'acidità di una annata fresca e con dei tannini scalpitanti che fanno presagire un lungo potenziale di invecchiamento. Il finale è infinitamente lungo, una notevole potenzialità di invecchiamento.

## NOTE DELL'ANNATA

L'annata 2016 rappresenta la sintesi perfetta tra generosità, opulenza, struttura e complessità. L'inverno è stato caratterizzato da un meteo mite con abbondanti piogge in febbraio; il germogliamento è stato puntuale nella prima settimana di aprile. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana di maggio con un tempo soleggiato, perfetto per una buona allegagione. L'estate è stata nella media, mite e con qualche pioggia. La maturazione si è svolta in modo lento e costante, anche grazie alle notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni precedenti alla vendemmia.

## ANNATA

2016

## DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

## VARIETÀ DELLE UVE

100% Cabernet Sauvignon

## VENDEMMIA

Manuale a Ottobre 2016.

## PERIODO D'INVECCHIAMENTO

18 mesi.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14°

## ESTRATTO SECCO (g/l)

33,7

## VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e dopo la diraspatura. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici aperti in acciaio a temperatura controllata per 18 giorni.

## ACIDITÀ TOTALE

5,39

## LOTTE DI PRODUZIONE

318

## TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°