



*Casanova di Neri*

## TENUTA NUOVA

Il Tenuta Nuova nasce da un progetto innovativo di vigna impiantata in un territorio a sud-est di Montalcino mai sperimentato prima e rappresenta la volontà di produrre un Brunello di grande personalità: struttura, finezza, quantità e qualità dei tannini, lunghezza, bevibilità e potenziale di invecchiamento. Il terreno, il microclima, e le realtà botaniche tipiche della macchia mediterranea che circondano i vigneti sono la perfetta dimostrazione dell'eccezionalità del terroir del Tenuta Nuova. Un vino ben riconoscibile, premiato dai più importanti opinion leaders del mondo: Wine of the Year per Wine Spectator, 100/100 Robert Parker, 100/100 James Suckling sono solo gli esempi più significativi.



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 a metà 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 24 giorni.
AFFINAMENTO BOTTE	18 mesi
AFFINAMENTO BOTTIGLIA	12 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5°
ESTRATTO SECCO	1,4
ACIDITA' TOTALE	5,9
LOTTE PRODUZIONE	819
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-17°
NOTE DI GIOVANNI NERI	Rosso acceso e profondo. Al naso il consueto balsamico del Tenuta Nuova si fonde con una purissima frutta rossa in divenire. Al palato sapido, quasi salato, con il tannino possente della 2015 scalpitante che si va a fondere con l'incredibile profondità.