

Il Nero di Casanova

sentori di more e mirtilli con una nota di tabacco ...

Denominazione:	Terre di Pisa Sangiovese DOC
Annata:	2011
Vitigno:	100 % Sangiovese
Gradazione alcolica:	14%
Riconoscimenti ricevuti:	
Produzione:	140,000 bottiglie
Resa per ettaro:	3,000 bottiglie
Prima annata:	2004

Vigneto

Nome/collocazione geografica:	80% Casanova Terricciola, 20% Sezzana Casciana Terme
Tipologia del terreno:	calcareo con sedimenti marini
Età media del vigneto:	17 anni
Altitudine media:	250 metri slm
Estensione del vigneto:	45 ettari
Caratteristiche speciali:	esposizione a sud, metodo di coltivazione, agricoltura sostenibile senza uso di pesticidi e diserbanti

Vinificazione

Periodo di vendemmia:	metà settembre
Cantina:	La Spinetta, Casanova
Fermentazione:	fermentazione alcolica in rotofermentatori per 9 - 10 giorni a temperatura controllata
Affinamento:	fermentazione malolattica in legno botti di rovere francese di media tostatura per 9 mesi
Imbottigliamento:	trasferimento in acciaio per 2 mesi prima dell'imbottigliamento, 6 mesi in bottiglia
Accorgimenti:	nessuna filtrazione e chiarifica
Disponibilità:	3 anni dalla vendemmia

Descrizione del vino

Colore:	rosso rubino intenso
Bouquet:	sentori di more e mirtilli con note di tabacco
Palato:	ciliegie, pelle, liquirizia e tabacco, di buona struttura rispecchia pienamente le caratteristiche del Sangiovese

Evoluzione:	20 anni
Formati disponibili:	375 ml, 750 ml e magnum
Abbinamenti:	preparazioni a base di carne
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Acidità totale:	5.6%
Residuo zuccherino:	0
pH:	3.5
Servizio di temperatura:	16°-17° C
Bicchieri consigliati:	Bordeaux grandi

