



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA



ANNATA

2009

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DELL'ANNATA

L'estate 2009 in questi vigneti è stata fresca e soleggiata. Nel mese di agosto la temperatura massima è stata di 34°. Nello stesso mese sono venuti 45 mm di pioggia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di grande finezza, profondo, elegante e complesso nello stile del brunello "Etichetta Bianca" di Casanova di Neri.

VENDEMMIA

Manuale dal 1 al 14 ottobre 2009.

GRADAZIONE ALCOLICA

14°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

32,95

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: naturale, a caduta in tini troncoconici aperti con follature per 24 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in fusti di rovere per 43 mesi, 6 mesi in bottiglia.

ACIDITÀ TOTALE

6,2

LOTTI DI PRODUZIONE

L1013

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°