



Casanova di Neri

BRUNELLO DI MONTALCINO

ETICHETTA BIANCA DOCG



ANNATA	2008
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' DELLE UVE	100% Sangiovese
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Di grande finezza, profondo, elegante e complesso nello stile del Brunello "Etichetta Bianca" di Casanova di Neri. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16° - 18°, aprendolo qualche ora prima oppure decantarlo con delicatezza. Si esprime con frutti rossi e viola mammola. In bocca è fine con un tannino ancora giovane ma di ottima qualità. Perfetto con cacciagione da piuma, brasati e formaggi stagionati.
VENDEMMIA	Manuale a metà Settembre
VINIFICAZIONE	
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	37 mesi in botte - 12 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	15°
ESTRATTO SECCO	< 0,5
ACIDITA' TOTALE	5,7
LOTTE DI PRODUZIONE	719
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 17°