



Casanova di Neri

TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2008
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' DELLE UVE	100% Sangiovese
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Avvolgente e complesso nei profumi, profondo nello spessore ma che riesce ad esprimersi in completa e saporita godibilità nello stile della nostra Azienda. Si appresta ad una lunghissima evoluzione negli anni ma anche bevuto giovane darà una bella soddisfazione.
VENDEMMIA	Manuale, dal 17 al 29 settembre 2008.
VINIFICAZIONE	Fermentazione e macerazione: 24 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	Elevato in fusti di rovere per 30 mesi, 18 mesi in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	15°
ESTRATTO SECCO	31,2
ACIDITA' TOTALE	5,65
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°