



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



ANNATA

2007

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta con una superba cremosità, avvolgente e complesso nei profumi, profondo nello spessore ma che riesce ad esprimersi in completa e saporita godibilità, come nello stile della nostra Azienda. Si appresta ad una lunghissima evoluzione nel tempo.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,75°

ESTRATTO SECCO (g/l)

33,90

ACIDITÀ TOTALE

5,95

VENDEMMIA

Manuale dal 14 al 29 settembre 2007.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 23 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in fusti di rovere per 36 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°