



Casanova di Neri

TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2006
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' DELLE UVE	100% Sangiovese
VENDEMMIA	Manuale dal 29 settembre al 7 ottobre 2006.
VINIFICAZIONE	Fermentazione e macerazione: 25 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	Elevato in fusti di rovere per 36 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,91°
ESTRATTO SECCO	33,90
ACIDITA' TOTALE	5,9
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°