



*Casanova di Neri*

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA

---



**ANNATA**

2006

**DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

Brunello di Montalcino DOCG

**VARIETÀ 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 (g/lt)**

33,90

**ACIDITÀ TOTALE**

5,9

**TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)**

16 - 18°