Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



ANNATA
2005
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
VENDEMMIA
Manuale, dal 27 settembre al 5 ottobre 2005.
VINIFICAZIONE
Fermentazione e macerazione: 23 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
Elevato in fusti di rovere per 36 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,69°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
33,40
ACIDITÀ TOTALE
5,95
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 18°