



*Casanova di Neri*

## TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

---



<b>ANNATA</b>	2005
<b>DENOMINAZIONE D'ORIGINE</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>VARIETA' DELLE UVE</b>	100% Sangiovese
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, dal 27 settembre al 5 ottobre 2005.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione e macerazione: 23 giorni.
<b>PERIODO D'INVECCHIAMENTO</b>	Elevato in fusti di rovere per 36 mesi.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14,69°
<b>ESTRATTO SECCO</b>	33,40
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,95
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16 - 18°