



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2007
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' DELLE UVE	100% Sangiovese
NOTE DI DEGUSTAZIONE	
NOTE DELL'ANNATA	
VENDEMMIA	Manuale dal 4 all' 11 ottobre 2007.
VINIFICAZIONE	Fermentazione e macerazione: 27 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	Elevato in botti di rovere per 31 mesi, affinato in bottiglia per 30 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	15°
ESTRATTO SECCO	34,90
ACIDITA' TOTALE	6,40
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°