



*Casanova di Neri*

## CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

---



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