



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2004
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' DELLE UVE	100% Sangiovese
VENDEMMIA	Manuale, dal 2 al 21 ottobre 2004.
VINIFICAZIONE	Fermentazione e macerazione: 27 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO	Elevato in botti di rovere per 29 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,60°
ESTRATTO SECCO	33,50
ACIDITA' TOTALE	5,98
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°