



Casanova di Neri
Brunello di Montalcino CERRETALTO



ANNATA

2004

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ 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 (g/lt)

33,5

ACIDITÀ TOTALE

5,98

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°