



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA

2003

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETA' DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale, dal 30 Settembre al 5 Ottobre 2003.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,35°

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 24 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in botti di rovere per 30 mesi.

ESTRATTO SECCO

32,90

ACIDITA' TOTALE

5,79

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°