Casanova di Neri

Brunello di Montalcino CERRETALTO



ANNATA
2001
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
VENDEMMIA
Vendemmia: Manuale, il 28, 29 e 30 settembre 2001.
VINIFICAZIONE
Fermentazione e macerazione: 23 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
Elevato in fusti di rovere per 29 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,54°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
31,90
ACIDITÀ TOTALE
5,69
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 18°

Az. Ag. Casanova di Neri Podere Fiesole, 53024 Montalcino SI • +39 0577 834455 • info@casanovadineri.com