



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA	2001
DENOMINAZIONE D'ORIGINE	Brunello di Montalcino DOCG
VARIETA' 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	31,90
ACIDITA' TOTALE	5,69
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°