



*Casanova di Neri*

## TENUTA NUOVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

---



**ANNATA**

2004

**DENOMINAZIONE D'ORIGINE**

Brunello di Montalcino DOCG

**VARIETÀ DELLE UVE**

100% Sangiovese

**VENDEMMIA**

Manuale, dal 19 settembre al 12 ottobre 2004.

**VINIFICAZIONE**

Fermentazione e macerazione: 21 giorni.

**PERIODO D'INVECCHIAMENTO**

Elevato in botti di rovere per 29 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14,51°

**ESTRATTO SECCO (g/l)**

32,50

**ACIDITÀ TOTALE**

5,89

**TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)**

16 - 17°