



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA

2007

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale dal 4 all' 11 ottobre 2007.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 27 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA

15°

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in botti di rovere per 31 mesi, affinato in bottiglia per 30 mesi.

ESTRATTO SECCO (g/l)

34,90

ACIDITÀ TOTALE

6,40

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°