



*Casanova di Neri*

## CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



### ANNATA

2006

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

### VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dopo non aver visto la luce nel 2005, il Cerretalto torna con l'annata 2006: complesso e profondo, con note olfattive di frutta rossa, spezie e una vena minerale caratteristica ed inconfondibile di questo vino. Grande lunghezza gustativa e profondità.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 27 giorni.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14,70°

### ESTRATTO SECCO (g/lit)

33

### VENDEMMIA

Manuale, con ferrea selezione che porta a scartare singolarmente gli acini non perfetti, periodo dal 4 al 9 Ottobre 2006.

### PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Il vino è elevato per circa 31 mesi in legno e successivamente matura in bottiglia per altri 30 mesi.

### ACIDITÀ TOTALE

6,40

### TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°