



Casanova di Neri

CERRETALTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



ANNATA

2003

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale, dal 30 Settembre al 5 Ottobre 2003.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 24 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in botti di rovere per 30 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,35°

ESTRATTO SECCO (g/l)

32,90

ACIDITÀ TOTALE

5,79

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°