Casanova di Neri

Brunello di Montalcino ETICHETTA BIANCA

ANNATA
2009
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
NOTE DELL'ANNATA
L'estate 2009 in questi vigneti è stata fresca e soleggiata. Nel mese di agosto la temperatura massima è stata di 34°. Nello stesso mese sono venuti 45 mm di pioggia.
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Di grande finezza, profondo, elegante e complesso nello stile del brunello "Etichetta Bianca" di Casanova di Neri.
VENDEMMIA
Manuale dal 1 al 14 ottobre 2009.
GRADAZIONE ALCOLICA
14°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
32,95

VINIFICAZIONE
Fermentazione e macerazione: naturale, a caduta in tini troncoconici aperti con follature per 24 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
Elevato in fusti di rovere per 43 mesi, 6 mesi in bottiglia.
ACIDITÀ TOTALE
6,2
LOTTI DI PRODUZIONE
L1013
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 17°