Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA

ANNATA
2007
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
NOTE DI DEGUSTAZIONE
Si presenta con una superba cremosità, avvolgente e complesso nei profumi, profondo nello spessore ma che riesce ad esprimersi in completa e saporita godibilità, come nello stile della nostra Azienda. Si appresta ad una lunghissima evoluzione nel tempo.
GRADAZIONE ALCOLICA
14,75°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
33,90
ACIDITÀ TOTALE
5,95

VENDEMMIA
Manuale dal 14 al 29 settembre 2007.
VINIFICAZIONE
Fermentazione e macerazione: 23 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
Elevato in fusti di rovere per 36 mesi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 18°