



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



ANNATA

2006

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale dal 29 settembre al 7 ottobre 2006.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 25 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in fusti di rovere per 36 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,91°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

33,90

ACIDITÀ TOTALE

5,9

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°