



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



ANNATA

2005

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale, dal 27 settembre al 5 ottobre 2005.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 23 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in fusti di rovere per 36 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,69°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

33,40

ACIDITÀ TOTALE

5,95

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°