



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



ANNATA

2004

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale, dal 19 settembre al 12 ottobre 2004.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 21 giorni.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Elevato in botti di rovere per 29 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,51°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

32,50

ACIDITÀ TOTALE

5,89

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°