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°