



Casanova di Neri

Brunello di Montalcino CERRETALTO



ANNATA

2006

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dopo non aver visto la luce nel 2005, il Cerretalto torna con l'annata 2006: complesso e profondo, con note olfattive di frutta rossa, spezie e una vena minerale caratteristica ed inconfondibile di questo vino. Grande lunghezza gustativa e profondità.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione: 27 giorni.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,70°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

33

VENDEMMIA

Manuale, con ferrea selezione che porta a scartare singolarmente gli acini non perfetti, periodo dal 4 al 9 Ottobre 2006.

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

Il vino è elevato per circa 31 mesi in legno e successivamente matura in bottiglia per altri 30 mesi.

ACIDITÀ TOTALE

6,40

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 18°