Casanova di Neri

Brunello di Montalcino CERRETALTO



ANNATA
2003
DENOMINAZIONE D'ORIGINE
Brunello di Montalcino DOCG
VARIETÀ DELLE UVE
100% Sangiovese
VENDEMMIA
Manuale, dal 30 Settembre al 5 Ottobre 2003.
VINIFICAZIONE
Fermentazione e macerazione: 24 giorni.
PERIODO D'INVECCHIAMENTO
Elevato in botti di rovere per 30 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,35°
ESTRATTO SECCO (g/lt)
32,90
ACIDITÀ TOTALE
5,79
TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)
16 - 18°