



TENUTA VITANZA

Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Brunello di Montalcino "TRADIZIONE"
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	11 anni
Alcool:	13,50 %
Zuccheri:	0,60 g/l
Acidità totale:	5,90 g/l
Polifenoli totali:	2840,00 mg/l
Periodo di Vinificazione:	25 giorni
Metodo di Vinificazione:	Macerazione a freddo per 3 giorni; rimontaggi automatizzati seguendo l'andamento della temperatura e della densità con completo controllo elettronico.
Invecchiamento:	Come da disciplinare ed in modo assolutamente tradizionale solo botti grandi di rovere di Slavonia
Affinamento in bottiglia:	12 mesi
Produzione:	40000 bottiglie
Imnesso in commercio:	Aprile 2010
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Bouquet intenso e completo, con aroma tipico del legno di Slavonia
Gusto:	Molto tannico e morbido con carattere potente, note di liquirizia, cuoio e cioccolata.

Brunello di Montalcino "TRADIZIONE" 2005

Brunello di Montalcino "TRADIZIONE" 2005



TENUTA VITANZA



Tenuta Vitanza srl Soc. Agr. Podere Belvedere S.P.71 Km 2,050 di Cosona
53024 Fraz. Torrenieri Montalcino SI
Tel. +39 0577832882 - Fax +39 0577063114
e-mail: tenutavitanza@tenutavitanza.it www.tenutavitanza.it