



TENUTA VITANZA

Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Rosso di Montalcino 2007
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	10 anni
Alcool:	13,50 %
Zuccheri:	0,30 g/l
Acidità totale:	5,73 g/l
Polifenoli totali:	2144,00 mg/l
Periodo di Vinificazione:	30 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:	6 Mesi in Tonneaux francesi Taransaud e Seguin Moreau.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Produzione:	10000 bottiglie.
Imnesso in commercio:	Aprile 2009
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Bouquet intenso e completo, con aroma etereo di legno speziato
Gusto:	Molto tannico e morbido con carattere potente, note di liquirizia, vaniglia e cioccolato.



Rosso di Montalcino 2007

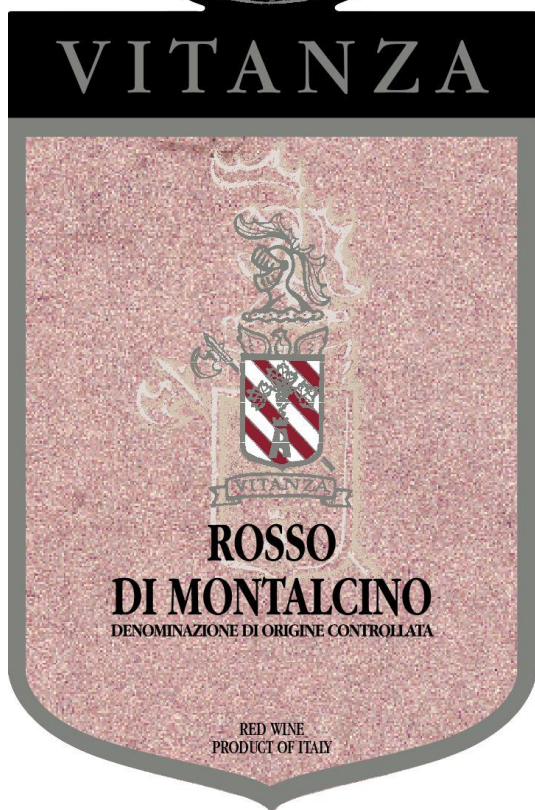
Rosso di Montalcino 2007

Rosso di Montalcino 2007

Rosso di Montalcino 2007



TENUTA VITANZA



TENUTA VITANZA
ROSSO
DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BOTTLED BY:
ROSALBA VITANZA
MONTALCINO - SIENA - ITALIA

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL,
WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PRE-
GNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION
OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR
OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

CONTAINS SULFITES

RED WINE - PRODUCT OF ITALY

NET CONT. 750 ml

Alc. 13% by vol.

IMPORTED BY:
MIDWEST INTERNATIONAL WINE
MACOMB - MI - 48044