



TENUTA VITANZA

Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Brunello di Montalcino 2001
Varieta':	100% Sangiovese
Eta' dei vigneti:	10 years
Alcol:	13,50 %
Zucchero:	1,90 g/l
Acidita' totale:	5,50 g/l
Polifenoli totali:	2884,00 mg/l
Periodo di Vinificazione:	28 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:	36 Mesi 70 % in rovere di Slavonia ed un 30 % in tonneaux francesi Taransaud e Seguin Moreau.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Produzione:	100000 bottiglie
Imnesso in commercio:	Aprile 2006
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo:	Bouquet intenso e completo, con aroma etereo di legno speziato
Gusto:	Morbido ed elegante, nel corpo potente a tannicità dolce ma importante, note di liquirizia, vaniglia e cioccolato.

Brunello di Montalcino 2001

Brunello di Montalcino 2001



TENUTA VITANZA

