



TENUTA VITANZA

Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Brunello di Montalcino 2003
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	9 anni
Alcool:	13,50 %
Zuccheri:	1,30 g/l
Acidità totale:	5,85 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 tradizione 24 mesi in botti di rovere di Slavonia.
Affinamento in bottiglia:	4 mesi
Produzione:	20000 bottiglie.
Imnesso in commercio:	Aprile 2008
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.

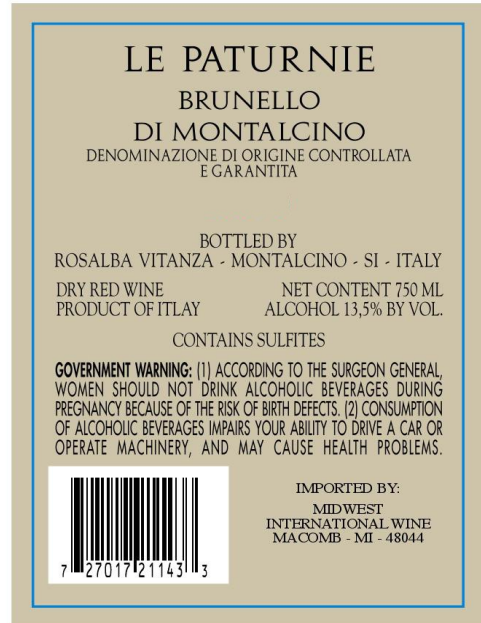
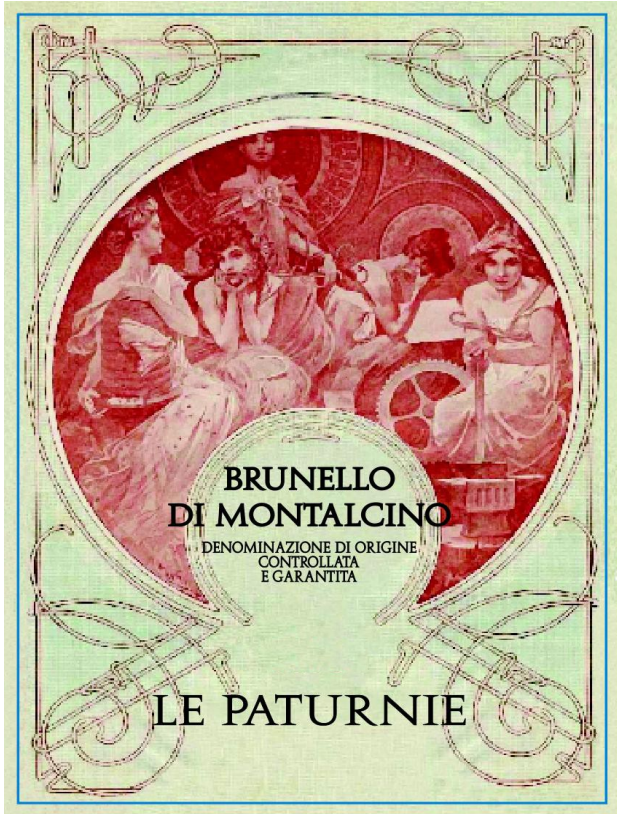


Le Paturnie Brunello di Montalcino 2003

Le Paturnie Brunello di Montalcino 2003



TENUTA VITANZA



LE PATURNIE

BRUNELLO

DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

BOTTLED BY

ROSALBA VITANZA - MONTALCINO - SI - ITALY

DRY RED WINE

NET CONTENT 750 ML

PRODUCT OF ITALY

ALCOHOL 13,5% BY VOL.

CONTAINS SULFITES

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL,
WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING
PREGNANCY 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.



IMPORTED BY:

MIDWEST
INTERNATIONAL WINE
MACOMB - MI - 48044

Le Paturnie Brunello di Montalcino 2003

Le Paturnie Brunello di Montalcino 2003