



TENUTA VITANZA

Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Rosso di Montalcino 2006
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 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, note di liquirizia, vaniglia e cioccolato.



Rosso di Montalcino 2006

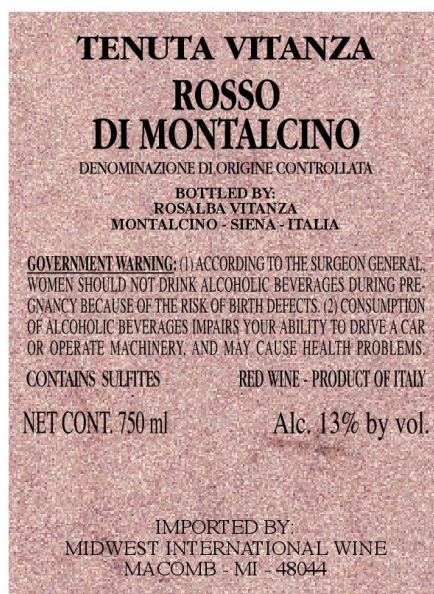
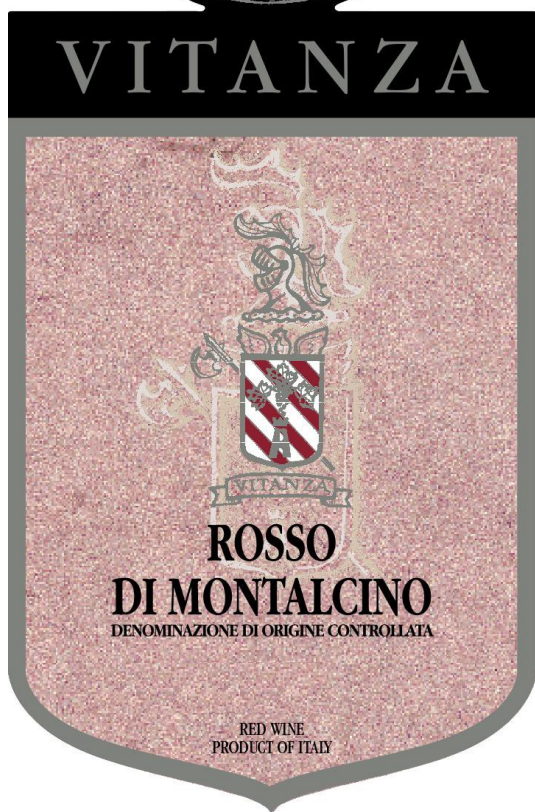
Rosso di Montalcino 2006

Rosso di Montalcino 2006

Rosso di Montalcino 2006



TENUTA VITANZA



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