



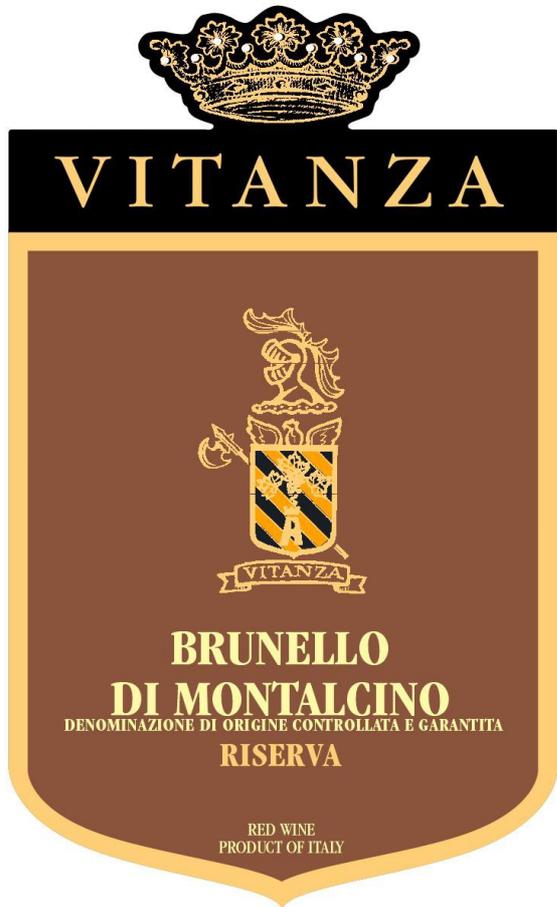
TENUTA VITANZA



Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Brunello di Montalcino Riserva 2001
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	10 anni
Alcool:	14,00 %
Zuccheri:	2,00 g/l
Acidità totale:	5,43 g/l
Polifenoli totali:	4213,00 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:	24 mesi in Tonneaux francesi Taransaud e Seguin Moreau e 12 mesi in botti di rovere di slavonia.
Affinamento in bottiglia:	12 mesi.
Produzione:	5000 bottiglie.
Imnesso in commercio:	Aprile 2007
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino carico, intenso.
Profumo:	Forte e intenso e completo.
Gusto:	Morbido ed elegante, sapore caratteristico, tannico, armonico con sentori di piccoli frutti del sottobosco.

Brunello di Montalcino Riserva 2001

TENUTA VITANZA



Brunello di Montalcino Riserva 2001

TENUTA VITANZA

BRUNELLO
DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

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. 13,5% by vol.

IMPORTED BY:
MIDWEST INTERNATIONAL WINE
MACOMB - MI - 48044