



TENUTA VITANZA

Brunello di Montalcino Riserva 2006

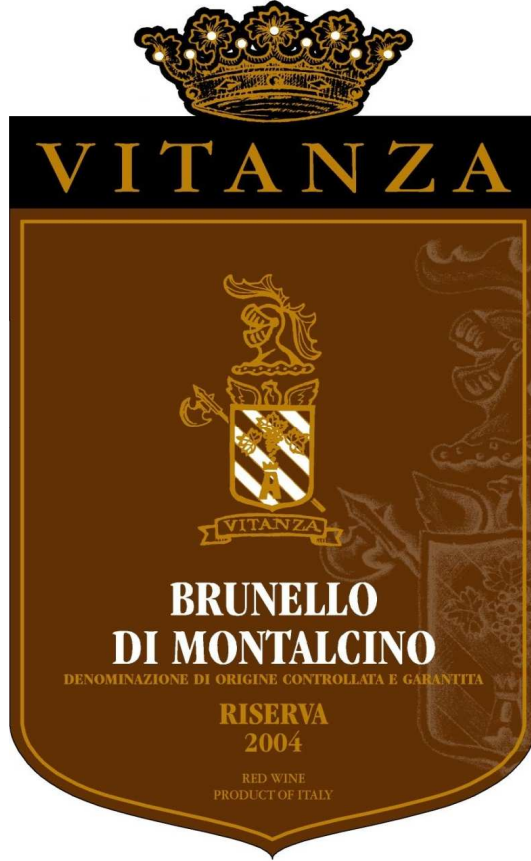
Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Brunello di Montalcino Riserva 2006
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	12 anni
Alcool:	14,5 %
Zuccheri:	1,45 g/l
Acidità totale:	5,50 g/l
Polifenoli totali:	3890 mg/l
Periodo di Vinificazione:	28 giorni
Metodo di Vinificazione:	Macerazione a freddo per 3 giorni; rimontaggi automatizzati seguendo l'andamento della temperatura e della densità con completo controllo elettronico.
Invecchiamento:	36 mesi in tonneaux francesi.
Affinamento in bottiglia:	12 mesi.
Produzione:	5000 bottiglie.
Immessi in commercio:	Aprile 2012
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, vaniglia e cioccolato.



Brunello di Montalcino Riserva 2006

Brunello di Montalcino Riserva 2006

Brunello di Montalcino Riserva 2006



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