



TENUTA VITANZA

Rosso di Montalcino 2012



<b>Nome dell'Azienda:</b>	Tenuta Vitanza
<b>Nome del Vino:</b>	Rosso di Montalcino 2012
<b>Varietà:</b>	100% Sangiovese
<b>Età dei vigneti:</b>	15 anni
<b>Alcool:</b>	14,5 %
<b>Periodo di Vinificazione:</b>	25 giorni
<b>Metodo di Vinificazione:</b>	Macerazione a freddo per 3 giorni; rimontaggi automatizzati seguendo l'andamento della temperatura e della densità con completo controllo elettronico.
<b>Invecchiamento:</b>	6 Mesi in Tonneaux francesi.
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	6 mesi
<b>Produzione:</b>	15000 bottiglie.
<b>Imnesso in commercio:</b>	Gennaio 2014
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo:</b>	Bouquet intenso e completo, con aroma etereo di legno speziato
<b>Gusto:</b>	Molto tannico e morbido con carattere potente, note di liquirizia, vaniglia e cioccolato.
<b>Abbinamenti:</b>	Il Rosso Vitanza e' un vino che si sposa meravigliosamente con tutti i piatti tipici toscani, ma si accompagna benissimo anche con piatti di media struttura di cucina internazionale. Servire ad una temperatura di 16/18 ° C

Rosso di Montalcino 2012

Rosso di Montalcino 2012



Tenuta Vitanza srl Soc. Agr. Podere Belvedere S.P.71 Km 2,050 di Cosona  
53024 Fraz. Torrenieri Montalcino SI  
Tel. +39 0577832962 - Fax +39 0577063114  
e-mail: [tenutavitanza@tenutavitanza.it](mailto:tenutavitanza@tenutavitanza.it) [www.tenutavitanza.it](http://www.tenutavitanza.it)