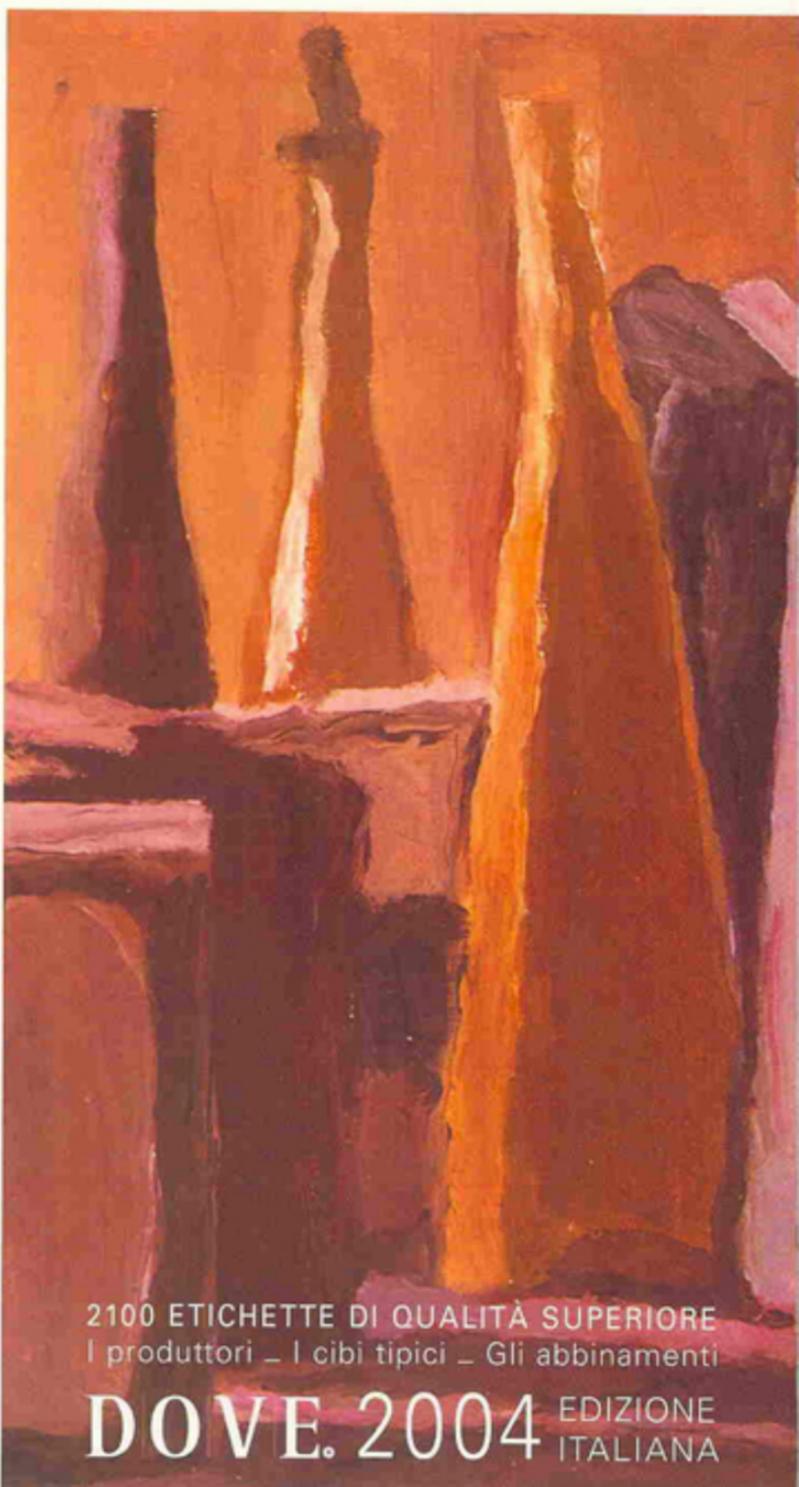


L'ITALIA DEI VINI E DEL GUSTO



2100 ETICHETTE DI QUALITÀ SUPERIORE
I produttori – I cibi tipici – Gli abbinamenti

DOVE. 2004 EDIZIONE ITALIANA

In collaborazione con **ilSommelier**



Tenuta Vitanza

Podere Renaione 291 – 53024 Montalcino (SI) - Tel. 0577.846031 – Fax. 0577.846614 - www.tenutavitanza.it - tenutavitanza@hotmail.com L'azienda, fondata nel 1972, si estende a nord-est di Montalcino, su una superficie di 64 ettari. Il vigneto specializzato ne copre 27, suddivisi nei cru Altasino, la Vefona, Due Porta e Montosoli. La fienaja e le cantine si trovano nelle strutture del trecentesco palazzo Altesi, mentre le barriques sono in locali termocondizionati a parte. Proprietà: Rosalba Vitanza. Enologo: Paolo Vagagnini. Bottiglie prodotte: 25.000. Visite all'azienda: su prenotazione.

Brunello di Montalcino 1998:

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Sangiovese Grosso 100% - Gr.: 13,5% - Prezzo: €36 - Bottiglie: 8.000 - Colore: rosso rubino tendente granato. Profumo: ampio e avvolgente con note dei legni dolci con i quali è affinato. Sapore: struttura imponente; morbido.

Brunello di Montalcino Riserva

1997: Tipologia: Rosso Docg - Uve: Sangiovese Grosso 100% - Gr.: 13,5% - Prezzo: €60 - Bottiglie: 600. Colore: rosso rubino profondo tendente al granato. Profumo: intenso con sentore dei legni dolci. Sapore: possente nel corpo, molto morbido.

Rosso di Montalcino 2001:

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Sangiovese 100% - Gr.: 12,5% - Prezzo: €18 - Bottiglie: 4.000 - Colore: rosso rubino vivace. Profumo: speziato con frutto intenso. Sapore: morbido e fresco con buona struttura.