



TENUTA VITANZA

Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Brunello di Montalcino Riserva 2007
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	12 anni
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 e 24 in botti di rovere di slavia
Affinamento in bottiglia:	12 mesi.
Produzione:	5000 bottiglie.
Imnesso in commercio:	Aprile 2013
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, caffè, porcini e cioccolata fondente.



Brunello di Montalcino Riserva 2007

Brunello di Montalcino Riserva 2007

Brunello di Montalcino Riserva 2007

Brunello di Montalcino Riserva 2007



TENUTA VITANZA

