



TENUTA VITANZA



Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Chianti Colli Senesi 2013
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	16 anni
Alcool:	13,50 %
Periodo di Vinificazione:	22 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:	4 mesi in rovere di Slavonia.
Affinamento in bottiglia:	8 mesi
Produzione:	10000 bottiglie.
Imnesso in commercio:	Gennaio 2015
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Fruttato ed avvolgente
Gusto:	Interessante struttura e tannicità, vivace e morbido, molto piacevole.
Abbinamenti:	Chianti Colli Senesi Tenuta Vitanza e' un vino da tutto pasto ma si esprime al meglio se accompagnato da carni bianche, ma se servito un po' freddo e' davvero eccellente con il pesce al forno o sulla griglia. Servire a 14 ° C.



TENUTA VITANZA



VITANZA

