



TENUTA VITANZA

Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Rosso di Montalcino 2006
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	10 anni
Alcool:	13,50 %
Zuccheri:	0,90 g/l
Acidità totale:	5,68 g/l
Polifenoli totali:	1960,00 mg/l
Periodo di Vinificazione:	25 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:	In botti di rovere di Slavonia per 6 mesi.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi.
Produzione:	8000 bottiglie.
Imnesso in commercio:	Aprile 2008.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino.
Profumo:	Dolce, ampio, con dolci note di legno.
Gusto:	Tannico e morbido media densità in grande equilibrio all'acidità, retrogusto fruttato dolce e persistente.

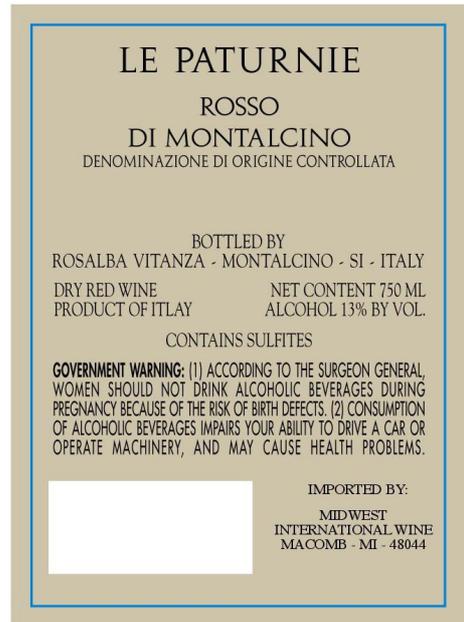
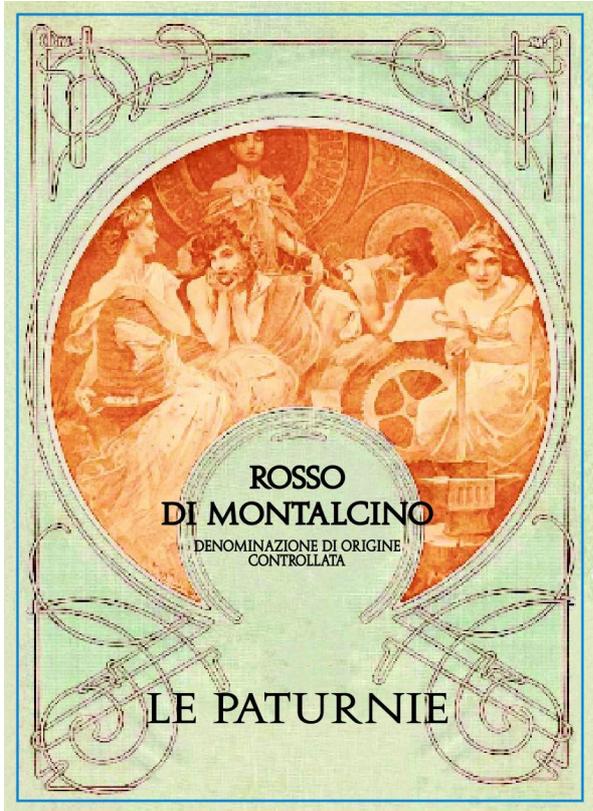


Le Paturne Rosso di Montalcino 2006

Le Paturne Rosso di Montalcino 2006



TENUTA VITANZA



Le Paturnie Rosso di Montalcino 2006

Le Paturnie Rosso di Montalcino 2006