



TENUTA VITANZA



Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Volare 2007
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	9 anni
Alcool:	13,50 %
Zuccheri:	1,30 g/l
Acidità totale:	5,85 g/l
Polifenoli totali:	1990,00 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:	4 Mesi in botti di rovere di Slavonia
Affinamento in bottiglia:	4 mesi
Produzione:	20000 bottiglie
Imnesso in commercio:	Aprile 2008
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Bouquet intenso e completo
Gusto:	Molto tannico e morbido con note di frutta e cioccolato.

IGT Toscana "Volare" 2007



IGT Toscana "Volare" 2007

TENUTA VITANZA



INSPIRED BY "BIRDS" OF MAURITS ESCHER

SANGIOVESE DI TOSCANA

VOLARE

IGT TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

BOTTLED BY TENUTA VITANZA S.R.L. SOC. AGR. MONTALCINO - SI - ITALY. CONTAINS SULFITES

L. 0209

DRY RED WINE - PRODUCT OF ITALY - NET CONT. 750 ML - ALC. 13.5% BY VOL.

2007



IMPORTED BY:
VINTNERS ESTATES DIRECT IMPORTING
SANTA ROSA, CA 95403