



## TENUTA VITANZA



<b>Nome dell'Azienda:</b>	Tenuta Vitanza
<b>Nome del Vino:</b>	Brunello di Montalcino Riserva "FIRMA" 2009
<b>Varietà:</b>	100% Sangiovese
<b>Età dei vigneti:</b>	16 Anni
<b>Alcool:</b>	15%
<b>Periodo di Vinificazione:</b>	28 Giorni
<b>Metodo di Vinificazione:</b>	Macerazione a freddo per 3 giorni; rimontaggi automatizzati seguendo l'andamento della temperatura e della densità con completo controllo elettronico.
<b>Invecchiamento:</b>	36 Mesi per il 70 % in rovere di Slavonia ed un 30 % in Tonneaux francesi.
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	12 Mesi
<b>Produzione:</b>	20000 bottiglie.
<b>Imnesso in commercio:</b>	Gennaio 2015
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso con riflessi granati.
<b>Profumo:</b>	Bouquet intenso e completo, con aroma etereo di legno speziato
<b>Gusto:</b>	Morbido ed elegante, nel corpo potente a tannicità dolce ma importante, note di liquirizia, vaniglia e cioccolato. L'eleganza e il corpo armonico del Brunello di Montalcino Vitanza permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e composti quali :
<b>Abbinamenti:</b>	Arrosti e Carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, cinghiale e fagiano in particolare, eventualmente accompagnata da funghi o tartufi E' inoltre ottimo con formaggi: tome stagionate, parmigiano reggiano, pecorino toscano stagionato Si accompagna perfettamente anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse strutturate. Questo vino per le sue caratteristiche, e' godibile anche quale vino da meditazione.

Brunello di Montalcino Riserva "FIRMA" 2009

Brunello di Montalcino Riserva "FIRMA" 2009



TENUTA VITANZA



VITANZA



Tenuta Vitanza srl Soc. Agr. Podere Belvedere S.P.71 Km 2,050 di Cosona  
53024 Fraz. Torrenieri Montalcino SI  
Tel. +39 0577832962 - Fax +39 0577063114  
e-mail: [tenutavitanza@tenutavitanza.it](mailto:tenutavitanza@tenutavitanza.it) [www.tenutavitanza.it](http://www.tenutavitanza.it)