



# TENUTA VITANZA



<b>Nome dell'Azienda:</b>	Tenuta Vitanza
<b>Nome del Vino:</b>	Chianti Colli Senesi 2014
<b>Varietà:</b>	100% Sangiovese
<b>Età dei vigneti:</b>	17 anni
<b>Alcool:</b>	13,50 %
<b>Periodo di Vinificazione:</b>	22 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>	4 mesi in rovere di Slavonia.
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	8 mesi
<b>Produzione:</b>	10000 bottiglie.
<b>Imnesso in commercio:</b>	Settembre 2015
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
<b>Colore:</b>	Rosso rubino
<b>Profumo:</b>	Fruttato ed avvolgente
<b>Gusto:</b>	Interessante struttura e tannicità, vivace e morbido, molto piacevole.
<b>Abbinamenti:</b>	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.

Chianti Colli Senesi 2014



TENUTA VITANZA



VITANZA



Chianti Colli Senesi 2014

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)