



TENUTA VITANZA



Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Quadrimento 2013
Varietà:	50% Sangiovese, 50% Merlot circa
Età dei vigneti:	16 anni
Alcool:	14,50 %
Metodo e tempi di Vinificazione:	Vinificazione estremamente particolare poiché le uve vengono colte nello stesso istante per il merlot e per il sangiovese, quindi la scelta del momento è molto importante per poter avere un blend unico e perfetto. Vinificato in Tonneaux di legno francese per 25 giorni con follature a mano secondo l'andamento fermentativo.
Invecchiamento:	12 mesi in Tonneaux di legno francese
Affinamento in bottiglia:	12 mesi
Etichetta:	Etichetta disegnata da Emma Sophia Andretta che in questo suo bellissimo disegno ha voluto riunire tutte le mani che hanno contribuito a creare questo vino: chi ha coltivato la terra, quindi, chi si è preso cura delle viti, chi ha vendemmiato le uve, chi ha scelto solo l'uva migliore, (EmmaSophia ogni anno aiuta sul tavolo di cernita a selezionare solo i grappoli migliori, oltre quelli che mangia naturalmente), chi lo ha vinificato, chi lo ha imbottigliato, chi lo ha venduto, tutte le persone insomma che con le loro mani hanno fatto sì che "Quadrimento" diventi il nostro SuperTuscan.
Produzione:	10000 bottiglie
Immerso in commercio:	Gennaio 2015
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Bouquet intenso e completo, con aroma etereo di legno speziato
Gusto:	Molto tannico e morbido con carattere potente, note di peperone, vaniglia e cioccolato.
Abbinamenti:	Vino estremamente versatile dai primi importanti al pesce al forno, naturalmente ottimo con le carni speziate ma eccezionale con i biscotti Cantuccini toscani (provate ad intingerli).



TENUTA VITANZA



VITANZA