



TENUTA VITANZA

Rosso di Montalcino 2010



Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Rosso di Montalcino 2010
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	13 anni
Alcool:	14,5 %
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:	6 Mesi in Tonneaux francesi.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Produzione:	10000 bottiglie.
Imnesso in commercio:	Settembre 2011
Caratteristiche organolettiche:	
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 liquirizia, vaniglia e cioccolato.
Abbinamenti:	Il Rosso Vitanza e' un vino che si sposa meravigliosamente con tutti I piatti tipici toscani, ma si accompagna benissimo anche con piatti di media struttura di cucina internazionale. Servire ad una temperatura di 16/18 ° C

Rosso di Montalcino 2010

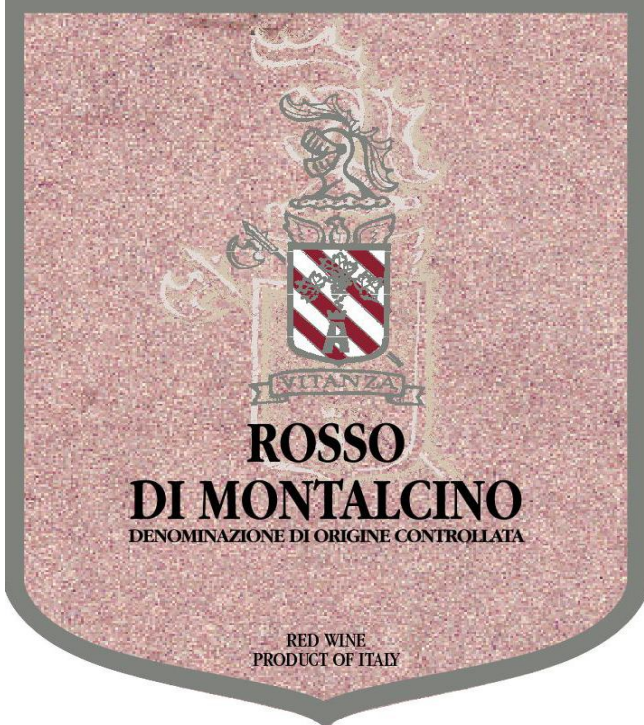
Rosso di Montalcino 2010



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 0577832882 - Fax +39 0577063114
e-mail: tenutavitanza@tenutavitanza.it www.tenutavitanza.it