

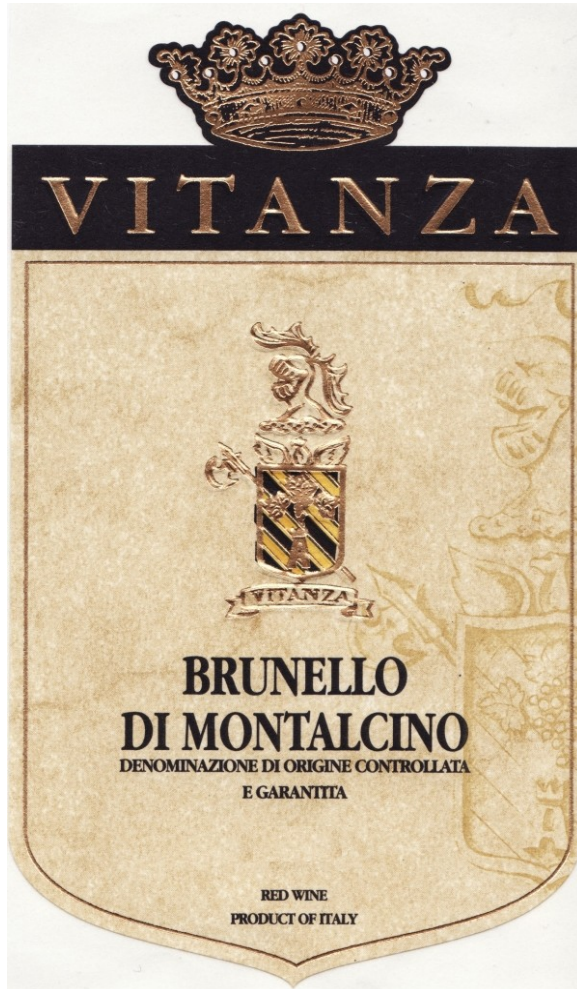


TENUTA VITANZA

Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Brunello di Montalcino 2006
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	12 Anni
Alcool:	14,50 %
Periodo di Vinificazione:	28 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:	36 Mesi per il 70 % in rovere di Slavonia ed un 30 % in Tonneaux francesi Taransaud e Seguin Moreau.
Affinamento in bottiglia:	6 Mesi
Produzione:	50000 bottiglie.
Imnesso in commercio:	Aprile 2011
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo:	Bouquet intenso e completo, con aroma etereo di legno speziato
Gusto:	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 compositi quali : 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
Abbinamenti:	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.



TENUTA VITANZA



Brunello di Montalcino 2006

Brunello di Montalcino 2006

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