



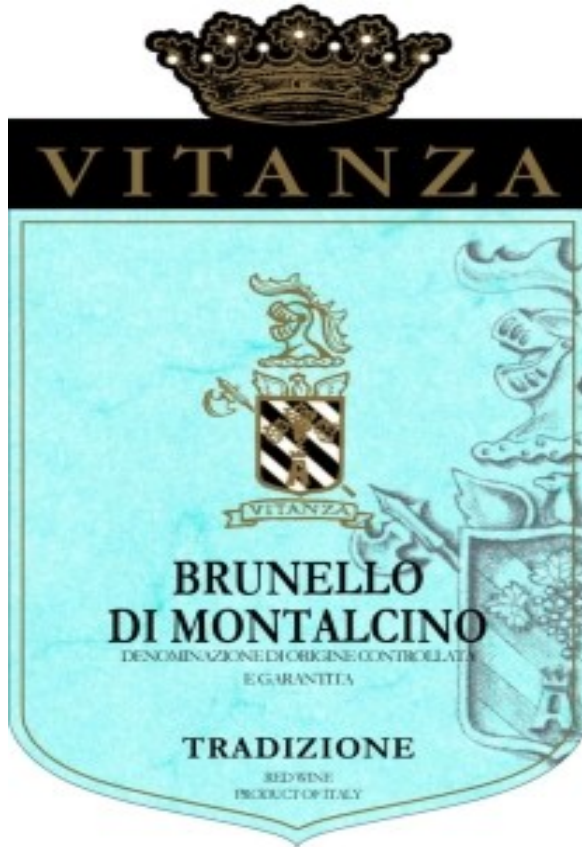
TENUTA VITANZA



Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Brunello di Montalcino "TRADIZIONE"
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	11 anni
Alcool:	13,50 %
Zuccheri:	1,00 g/l
Acidità totale:	5,54 g/l
Polifenoli totali:	2398,00 mg/l
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:	Come da disciplinare ed in modo assolutamente tradizionale solo botti grandi di rovere di Slavonia
Affinamento in bottiglia:	12 mesi
Produzione:	40000 bottiglie
Imnesso in commercio:	Aprile 2010
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Bouquet intenso e completo, con aroma tipico del legno di Slavonia
Gusto:	Molto tannico e morbido con carattere potente, note di liquirizia, cuoio e cioccolato.



TENUTA VITANZA



**TENUTA VITANZA
BRUNELLO
DI MONTALCINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TRADIZIONE

ESTATE BOTTLED BY: TENUTA VITANZA MONTALCINO (SI) ITALIA
FOR SUSTAINABLE AGRICULTURE GROWN GRAPES.
TENUTA VITANZA IS A FOSSIL FUEL FREE ESTATE.

Dry Red Wine Net Cont. 750 ml
Product of Italy Alc. 14,00 % by vol.

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE
SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK
ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY
BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2)
CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS
YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE
MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.

CONTAINS SULFITES



IMPORTED BY: VINTNERS
ESTATES DIRECT IMPORTING
SANTA ROSA, CA 95403

Brunello di Montalcino "TRADIZIONE" 2004

Brunello di Montalcino "TRADIZIONE" 2004