



TENUTA VITANZA



Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Quadrimento 2005
Varietà:	50% Sangiovese, 50% Merlot
Età dei vigneti:	9 anni
Alcool:	13,50 %
Zuccheri:	1,30 g/l
Acidità totale:	5,85 g/l
Polifenoli totali:	2010,00 mg/l
Periodo di Vinificazione:	25/30 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:	12 mesi in Tonneaux francesi Taransaud e Seguin Moreau.
Affinamento in bottiglia:	12 mesi
Produzione:	20000 bottiglie
Imnesso in commercio:	Aprile 2009
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.

Supertuscan "Quadrimento" 2005



TENUTA VITANZA



Supertuscan "Quadrimento" 2005

TENUTA
VITANZA

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica
ROSSO

The quality of this red wine, bottled at Vitanza Montalcino, Siena Italia, on the gentle hills of Tuscany is appreciated all over the world by connoisseurs for its roundness, harmony of flavours and intense bouquet resulting from Sangiovese grapes and Merlot grapes ageing in french oak barriques.

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

NET CONT. 750 ml

Alc. 13% by vol.

IMPORTED BY:
MIDWEST INTERNATIONAL WINE
MACOMB - MI - 48044