



TENUTA VITANZA



Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Brunello di Montalcino "TRADIZIONE"
Varietà:	100% Sangiovese
Età dei vigneti:	13 anni
Alcool:	14,50 %
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 2012
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Bouquet intenso e completo, con aroma tipico del legno di Slavonia Molto tannico e morbido con carattere potente, note di liquirizia, cuoio e cioccolata.
Gusto:	Il Brunello di Montalcino "Tradizione" Vitanza fatto in modo tradizionale permette abbinamenti con piatti molto strutturati e composti quali :
Abbinamenti:	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 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.

Brunello di Montalcino "TRADIZIONE" 2007

Brunello di Montalcino "TRADIZIONE" 2007



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