



TENUTA VITANZA

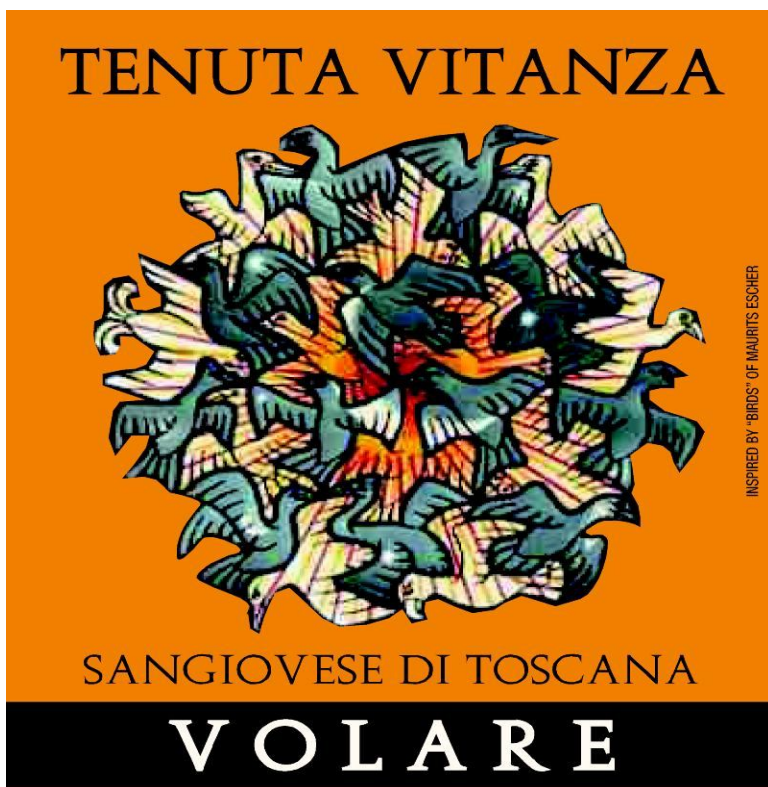
IGT Toscana "Volare" 2011



Nome dell'Azienda:	Tenuta Vitanza
Nome del Vino:	Volare 2011
Varietà:	80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet, vitigni Toscani
Età dei vigneti:	15 anni
Alcool:	12%
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:	4 Mesi in botti di rovere di Slavonia
Affinamento in bottiglia:	4 mesi
Produzione:	10000 bottiglie
Imnesso in commercio:	Aprile 2013
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Bouquet intenso e completo
Gusto:	Molto tannico e morbido con note di frutta e cioccolato.
Abbinamenti:	Vino da tutto pasto



IGT Toscana "Volare" 2011



Tenuta Vitanza srl Soc. Agr. Podere Belvedere S.P.71 Km 2,050 di Cosona
53024 Fraz. Torrenieri Montalcino SI
Tel. +39 0577832962 - Fax +39 0577063114
e-mail: tenutavitanza@tenutavitanza.it www.tenutavitanza.it

IGT Toscana "Volare" 2011