

<http://www.tenutavitanza.it/ViewNews.aspx?IDNotizia=324&IDCategoria=27>



Vitanza Brunello di Montalcino "TRADIZIONE" Vitanza

Tipologia: DOCG Denominazione Di Origine Controllata e Garantita.

Vitigno: 100% Sangiovese.

Età dei vigneti: 11 Anni.

Metodo di Vinificazione: Macerazione a freddo per 3 giorni; rimontaggi automatizzati seguendo l'andamento della temperatura e della densità con completo controllo elettronico.

Invecchiamento: Minimo 3 anni, in Botte di Rovere di Slavonia

Affinamento in bottiglia: 12 Mesi.

Produzione: 40000 Bottiglie.

Imnesso in commercio: Dopo 5 anni dalla vendemmia, in Aprile.

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 e cioccolata tipiche di un buon rovere.



100% Sangiovese

Vol % 13,50

36 Mesi

0

12 Mesi

12 Mesi

PROVA DA SAFRA 2006

*Secondo Piatto: Polenta com ragú de Vitelo.
Almoço-degustação no Terra Madre Ristorante em 24/03/2012.*