

<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.*