

Vitanza Brunello di Montalcino Vitanza

Brunello di Montalcino "TRADIZIONE" Vitanza

Brunello di Montalcino Vitanza

Brunello di Montalcino Riserva Vitanza

Rosso di Montalcino Vitanza

Chianti Colli Senesi Vitanza

Super Tuscan IGT Toscana "Quadrimento"
Vitanza

IGT Toscana "Volare" Vitanza

Grappa di Brunello 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 per un 70% ed in Tonneaux di Rovere Francese da 500 lt per un 30%.

Affinamento in bottiglia: 6 Mesi.

Produzione: 100000 Bottiglie.

Immeso 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, vaniglia e cioccolato.



 100% Sangiovese

 Vol % 13,50

 36 Mesi70%

 36 Mesi30%

 12 Mesi

 6 Mesi



<< Back

Salada Caprese com tomate confit e mussarela de búfala; Sopa de cebola gratinada com queijo Gruyère. Happy hour no C La Vie Restaurant em 17/5/2012.