LA FORTUNA

Rosso di Montalcino

Di colore rosso granato e di intrigante acidità si apre all'olfatto con intense note fruttate, intenso e avvolgente, speziato, mantiene un'articolata piacevolezza gustativa, di sapore pieno e austero, vellutato e morbido.

ANNATA 2012

DENOMINAZIONE DOC

UVE 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 18 al 22 settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 15 - 25 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 12 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti.

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 18 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 100.00 hl.

INVECCHIAMENTO 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 Hl e 6 mesi in barriques di rovere francese.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 3 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Febbraio 2014

BOTTIGLIE PRODOTTE 13.333 da 0,750 l

TENORE ALCOOLICO 14,00%

Az. Ag. La Fortuna Loc. La Fortuna, 83, 53024 Montalcino SI • +39 0577 848308 • info@tenutalafortuna.it