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 2022

DENOMINAZIONE DOC

UVE 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 23 al 28 settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 - 20 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 12 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti.

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 15 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 100.00 hl.

INVECCHIAMENTO 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 27 Hl

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 4 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Maggio 2024

BOTTIGLIE PRODOTTE 13.333 da 0,750 l

TENORE ALCOOLICO 13,50%

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