

LA FORTUNA

MAGNUS Sant'Antimo Rosso DOC

Un assemblaggio di 40% di Sangiovese, 30 % di cabernet sauvignon e 30% di petit verdot. Il colore è intenso, violaceo, al naso sono in evidenza il cedro candito, i mirtilli e la frutta a bacca rossa. Al gusto rivela una grande eleganza e una lunga persistenza, grazie alla grana fine dei tannini e alla ricchezza glicerica nel finale, in ottima corrispondenza olfattiva.

VENDEMMIA 2011

Uve

40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon
30% Petit Verdot.

Zona di Produzione

Montalcino (Si)

Data di raccolta delle uve

25-28 Settembre

Età media delle viti

13 anni

Periodo di fermentazione

12 giorni

Tipo di fermentazione

Termocondizionata senza lieviti attivanti.

Periodo di contatto con le bucce

19 giorni

Quantità di vino prodotto

25.00 hl.

Invecchiamento

18 mesi in barriques di rovere Francese (Allier)

Affinamento in bottiglia

3 mesi prima del commercio

Data d'imbottigliamento

Marzo 2013

Bottiglie prodotte

3.333 da 0.750 l.

Tenore alcolico

14,00%



LA FORTUNA

Loc. La Fortuna, 83
53024 MONTALCINO (SI)
Tel +39 0577 848308
Fax +39 0577 846463
www.tenutalafortuna.it