

LA FORTUNA

MAGNUS Sant'Antimo Bianco DOC

L'ultimo vino in ordine di arrivo prodotto dall'azienda, un bianco 100% Viognier, impiantato su un terreno sabbioso, in realtà si tratta del letto di un vecchio lago asciutto. Un vitigno di bassa produttività e grande concentrazione. Un vino dalla difficile reperibilità caratterizzato da acidità contenuta e notevole intensità olfattiva.

VENDEMMIA 2013

Uve
100% Viognier

Zona di Produzione
Montalcino (Si)

Data di raccolta delle uve
28 Settembre

Età media delle viti
5 anni

Periodo di fermentazione
8 giorni

Tipo di fermentazione
Fermentato in piccole botti di rovere francese.

Quantità di vino prodotto
8.00 hl.

Affinamento in bottiglia
2 mesi prima del commercio

Data d'imbottigliamento
Marzo 2014

Bottiglie prodotte
1.000 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