

# LA FORTUNA

## Rosso di Montalcino DOC

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.

### VENDEMMIA 2013

#### Uve

100% Sangiovese

#### Zona di Produzione

Montalcino (Si)

#### Data di raccolta delle uve

Dal 24 al 28 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

20 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 2015

#### Bottiglie Prodotte

13.333 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](http://www.tenutalafortuna.it)