

# LA FORTUNA

## MAGnUs sant'Antimo Rosso DOC

Eine Cuvée aus 40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon und 30% Petit Verdot. Intensive Farbe mit violetten Tönen, an der Nase Noten von Zitronat, Blaubeeren und roten Früchten. An der Zunge sehr elegant mit lang anhaltendem Geschmack, dank feiner Tannine und einer kräftigen Glycerinnote im Abgang; optimales Bouquet.

### weinlese 2011

#### Trauben

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

#### Produktionsgebiet

Montalcino (Si)

#### erntezeit der Trauben

25-28 September

#### Alter der weinstöcke

13 Jahre

#### Gärungszeit

12 Tage

#### Gärungstyp

Thermisch reguliert ohne aktivierende Hefezusatzstoffe

#### Zeitraum des Kontaktes mit der Maische

19 Tage

#### Menge des produzierten weines

25.00 hl.

#### Reifung

18 Monate in Französischen Barriques (Allier)

#### Auf Flaschen gezogen

3 Monate vor der Vermarktung

#### Flaschenabfüllung

März 2013

#### Produzierte Flaschen

3.333 zu 0.750 l.

#### Alkoholgehalt

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)