

LA FORTUNA

MAGNUS Sant'Antimo Bianco DOC

Der jüngste Wein des Guts wird aus 100% weißen Viognier, - Trauben gekeltert. Diese Rebsorte wächst auf Sandboden, bei dem es sich um den Grund eines ehemaligen, ausgetrockneten Sees handelt. Eine Rebsorte mit schwachem Ertrag, aber hoher Geschmackskonzentration. Dieser rare Wein zeichnet sich durch mäßige Säure und ein intensives Bouquet aus.

WEINLESE 2013

Trauben

100% Viognier

Produktionsgebiet

Montalcino (Si)

Erntezeit der Trauben

28 September

Alter der Weinstöcke

5 Jahre

Gärungszeit

8 Tage

Gärungstyp

Thermoconditioned and unleavened

Menge des produzierten Weines

8.00 hl.

Auf Flaschen gezogen

2 Monate vor der Vermarktung

Flaschenabfüllung

März 2014

Produzierte Flaschen

1.000 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