

# LA FORTUNA



## Rosso di Montalcino

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.

**ANNATA** 2016

**DENOMINAZIONE** DOC

**UVE** 100% Sangiovese

**ZONA DI PRODUZIONE** Montalcino (Si)

**DATA DI RACCOLTA DELLE UVE** Dal 20 al 30 settembre

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 16 - 26 anni

**PERIODO DI FERMENTAZIONE** 10 giorni

**TIPO DI FERMENTAZIONE** Termocondizionata senza lieviti attivanti.

**PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE** 15 giorni

**QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO** 200.00 hl.

**INVECCHIAMENTO** 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 Hl e 6 mesi in Barriques Francesi

**DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO** Febbraio 2018

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** 3 mesi prima della commercializzazione

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 26.000 da 0,750 l

**TENORE ALCOOLICO** 14,00%