



Toscana Rosso Fortunello

Un vino che colpisce a cominciare dal suo colore, rosso rubino intenso. Straordinario nell'intensità e nell'assoluta piacevolezza al palato è destinato a migliorare nel tempo con i suoi profumi di lampone e bacche rosse, si presenta vigoroso e di buona consistenza, fresco e fruttato nel finale.

ANNATA 2021

DENOMINAZIONE IGT

UVE 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 28 settembre al 3 ottobre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 - 15 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 8 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 12 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 100.00 hl.

INVECCHIAMENTO 6 mesi in botti di rovere francese da 225l

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 3 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Settembre 2022

BOTTIGLIE PRODOTTE 13.333 da 0.750 l

TENORE ALCOOLICO 14%