

LA FORTUNA

MAGNUS Sant'Antimo Bianco DOC

L'ultimo vino in ordine di arrivo prodotto dall'azienda, un bianco 100% Viognier, impiantato su un terreno sabbioso, in realtà si tratta del letto di un vecchio lago asciutto. Un vitigno di bassa produttività e grande concentrazione. Un vino dalla difficile reperibilità caratterizzato da acidità contenuta e notevole intensità olfattiva.

VENDEMMIA 2011

Uve
100% Viognier

Zona di Produzione
Montalcino (Si)

Data di raccolta delle uve
18 Settembre

Età media delle viti
4 anni

Periodo di fermentazione
6 giorni

Tipo di fermentazione
Termocondizionata senza lieviti attivanti.

Quantità di vino prodotto
5,00 hl.

Affinamento in bottiglia
2 mesi prima del commercio

Data d'imbottigliamento
Marzo 2013

Bottiglie prodotte
666 da 0.750 l.

Tenore alcolico
12,00%



LA FORTUNA

Loc. La Fortuna, 83
53024 MONTALCINO (SI)
Tel +39 0577 848308
Fax +39 0577 846463
www.tenutalafortuna.it