

LA FORTUNA

Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G.

Dieser Brunello ist das Ergebnis einer besonderen Auswahl. Ausschließlich mit unseren besten an den Weinstöcken ausgewählten Sangiovese-Trauben haben wir ein Produkt erstklassiger Qualität geschaffen. Ein mächtiger Wein mit gehobener Struktur und Konzentration, von intensiver Farbe, die zum Granatrot neigt, mit typischen und ausgeprägten Duftnoten. Am Gaumen spürt man die Tannine, er wirkt trocken, harmonisch und sein Geschmack ist lange anhaltend.

WEINLESE 2001

Trauben

Sangiovese genannt Brunello.

Produktionsgebiet

Montalcino (Si)

Erntezeit der Trauben

20.-28. Oktober

Alter der Weinstöcke

15-20 Jahre

Gärungszeit

10 Tage

Gärungstyp

Thermisch reguliert ohne aktivierende Hefezusatzstoffe

Menge des produzierten Weines

50 hl.

Reifung

48 Monate in Eichenfässern aus Slavonien von 25 hl

Auf Flaschen gezogen

12 Monate vor der Vermarktung

Flaschenabfüllung

Januar 2006

Produzierte Flaschen

6.666 mit 0.750 l.

Alkoholgehalt

14,50%



LA FORTUNA

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