

# LA FORTUNA

## Rosso di Montalcino DOC

Kräftige dunkelrote Farbe, geschmacklich anregende Säure; dieser Wein präsentiert sich mit einem fruchtig intensiven und runden Bouquet, ist würzig, geschmacklich rund und voll und dabei unaufdringlich, samtig und weich.

### WEINLESE 2013

#### Trauben

100% Sangiovese

#### Produktionsgebiet

Montalcino (Si)

#### Erntezeit der Trauben

24 - 28 September

#### Alter der Weinstöcke

15 - 25 Jahre

#### Gärungszeit

12 Tage

#### Gärungstyp

Thermisch reguliert ohne aktivierende Hefezusatzstoffe

#### Zeitraum des Kontaktes mit der Maische

20 Tage

#### Menge des produzierten Weines

100.00 hl.

#### Reifung

6 Monate in Eichenfässern aus Slavonien von 25 Hl und 6 Monate in Französischen Barrique- Fässern

#### Auf Flaschen gezogen

3 Monate vor der Vermarktung

#### Flaschenabfüllung

Februar 2015

#### Produzierte Flaschen

13.333 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](http://www.tenutalafortuna.it)