LA FORTUNA

Sant'Antimo Bianco

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.

ANNATA 2022

DENOMINAZIONE DOC

UVE 100% Viognier

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE 10 Settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 13 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 8 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Fermentato in piccole botti di rovere francese

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 12,00 hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 4 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Luglio 2023

BOTTIGLIE PRODOTTE 1.600 da 0,750 l

TENORE ALCOOLICO 13,50%

Az. Ag. La Fortuna Loc. La Fortuna, 83, 53024 Montalcino SI • +39 0577 848308 • info@tenutalafortuna.it