

# FOSSACOLLE

---

## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. VENDEMMIA 1997



**Uva:** 100% Sangiovese grosso

**Vendemmia:** 19-20 settembre 1997

**Fermentazione e Macerazione:**

18 giorni

**Invecchiamento:** 24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da hl 25; 12 mesi in vasca di cemento

**Imbottigliamento:** 26 maggio 2001

**Bottiglie prodotte:** 7348 da 750 ml

**Uscita in commercio:** gennaio 2002

**Grado Alcolico:** 14%

**Acidità totale:** 5,50 gr/l

**pH:** 3,50

**Polifenoli:** 2,9 gr/l espressi in acido gallico

**Estratto:** 32,0 gr/l

---

*Il Brunello di Montalcino è prodotto con uve provenienti dai vigneti più vecchi. Esprime un delicato bicchiere, d'intenso color rubino ove gli aromi di frutti maturi vengono sostenuti nel palato da una grande corposità. Notevoli sono i tannini, di consistenza morbida e tessitura untuosa, molto longevo. Questo vino, di ottimo equilibrio, promette con l'affinamento in bottiglia l'incremento del suo bouquet; che già adesso si presenta elegante e complesso.*

