

# FOSSACOLLE

---

## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. VENDEMMIA 1999



**Uva:** 100% Sangiovese grosso

**Vendemmia:** 17-18 settembre 1999

**Fermentazione e Macerazione:**

18 giorni

**Invecchiamento:** 12 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 25 hl; 12 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri di 2° passaggio; 12 mesi in vasche di cemento

**Imbottigliamento:** 24 maggio 2003

**Bottiglie prodotte:** 8497 da 750 ml

**Uscita in commercio:** gennaio 2004

**Grado Alcolico:** 14,5%

**Acidità totale:** 5,30 gr/l

**pH:** 3,50

**Polifenoli:** 2,8 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.*

