

# FOSSACOLLE

---

## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. VENDEMMIA 2001



**Uva:** 100% Sangiovese grosso

**Vendemmia:** 22-23 settembre 2001

**Fermentazione e Macerazione:**

16 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:** 4-11 giugno 2005

**Bottiglie prodotte:** 12664 da 750 ml

**Uscita in commercio:** gennaio 2006

**Grado Alcolico:** 14,5%

**Acidità totale:** 5,50 gr/l

**pH:** 3,56

**Polifenoli:** 3,2 gr/l espressi in acido gallico

**Estratto:** 32 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.*

