

FOSSACOLLE

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. VENDEMMIA 2002



Uva: 100% Sangiovese grosso

Vendemmia: 19-20 settembre 2002

Fermentazione e Macerazione:

15 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: 3 giugno 2006

Bottiglie prodotte: 5749 da 750 ml

Uscita in commercio: gennaio 2007

Grado Alcolico: 14,5%

Acidità totale: 5,80 gr/l

pH: 3,62

Polifenoli: 2,8 gr/l espressi in acido gallico

Estratto: 34 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.

