

FOSSACOLLE

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. RISERVA 2007



- Uva:** 100% Sangiovese grosso
Vendemmia: 20-23 settembre 2007
Fermentazione e Macerazione:
22 giorni in vasche di cemento
Invecchiamento: 24 mesi in barriques
di 2° passaggio, 12 mesi in vasche di
cemento
Imbottigliamento: giugno 2011
Bottiglie prodotte: 2340 da 750 ml
Uscita in commercio: gennaio 2013
Grado Alcolico: 15%
Acidità totale: 5,6 gr/l
pH: 3,52
Polifenoli: 3,3 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.

