

# 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.*

