

FOSSACOLLE

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. RISERVA 2010



- Uva:** 100% Sangiovese grosso
Vendemmia: seconda metà settembre 2010
Fermentazione e Macerazione: 22 giorni in vasche di cemento
Invecchiamento: 24 mesi in barriques di 2° passaggio, 12 mesi in vasche di cemento
Imbottigliamento: maggio 2014
Bottiglie prodotte: 2300 da 750 ml
Uscita in commercio: gennaio 2016
Grado Alcolico: 15%
Lieviti: naturali

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.

