

FOSSACOLLE

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. RISERVA 2012



- Uva:** 100% Sangiovese grosso
Vendemmia: seconda metà settembre 2012
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 2016
Bottiglie prodotte: 2300 da 750 ml
Uscita in commercio: gennaio 2018
Grado Alcolico: 14,5%

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.

