

FOSSACOLLE

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. RISERVA 2015



Uva: 100% Sangiovese grosso
Vendemmia: seconda metà settembre 2015
Fermentazione e Macerazione:
22 giorni
Invecchiamento: 24 mesi in barriques
di 2° passaggio, 12 mesi in vasche
di cemento
Imbottigliamento: giugno 2019
Bottiglie prodotte: 1430 da 750 ml
Uscita in commercio: gennaio 2021
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.

