

# FOSSACOLLE

---

## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. RISERVA 2016



- Uva:** 100% Sangiovese grosso  
**Vendemmia:** seconda metà settembre 2016  
**Fermentazione e Macerazione:**  
22 giorni  
**Invecchiamento:** 24 mesi in barriques  
di 2° passaggio, 12 mesi in vasche  
di cemento  
**Imbottigliamento:** maggio 2020  
**Bottiglie prodotte:** 2340 da 750 ml  
**Uscita in commercio:** gennaio 2022  
**Grado Alcolico:** 14%

---

*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.*

