

# FOSSACOLLE

---

## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. VENDEMMIA 2019



**Uva:** Sangiovese 100%

**Vendemmia:** fine Settembre 2019

**Fermentazione e Macerazione:**

21 giorni in acciaio e cemento

**Invecchiamento:** 24 mesi in botti francesi e di Slavonia, 12 mesi in botti di cemento e 8 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** metà Aprile 2023

**Bottiglie prodotte:** 17000 (750 ml)

**Uscita in commercio:** Gennaio 2024

**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.*

