

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.

