

FOSSACOLLE

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. VENDEMMIA 2004



Uva: 100% Sangiovese grosso
Vendemmia: 30 settembre 2004
Fermentazione e Macerazione:
16 giorni
Invecchiamento: 10 mesi in barriques
di rovere francese da litri 225 di 2° e
3° passaggio; 3 mesi in vasca di cemento
Imbottigliamento: 11 febbraio 2006
Bottiglie prodotte: 3300 da 750 ml
Uscita in commercio: aprile 2006
Grado Alcolico: 14,5 %
Acidità totale: 5,60 gr/l
pH: 3,60
Polifenoli: 3,4 gr/l espressi in acido
gallico
Estratto: 32,8 gr/l

Il Rosso di Montalcino è prodotto con uve provenienti dal vigneto più giovane. Si presenta con un colore rosso rubino scuro. Una grande freschezza negli aromi fruttati, che viene sostenuta da delicati odori terziari che rendono questo bicchiere molto interessante. Il grado alcolico considerevole è in perfetto equilibrio con una struttura, che rileva già molta rotondità.

