

# FOSSACOLLE

---

## ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. VENDEMMIA 2005



- Uva:** 100% Sangiovese grosso  
**Vendemmia:** 27 settembre 2005  
**Fermentazione e Macerazione:**  
14 giorni  
**Invecchiamento:** 10 mesi in barriques  
di rovere francese da litri 225 di 2° e  
3° passaggio; 3 mesi in vasca di cemento  
**Imbottigliamento:** 5 gennaio 2007  
**Bottiglie prodotte:** 4000 da 750 ml  
**Uscita in commercio:** aprile 2007  
**Grado Alcolico:** 14,5 %  
**Acidità totale:** 5,5 gr/l  
**pH:** 3,65  
**Polifenoli:** 2,8 gr/l espressi in acido  
gallico  
**Estratto:** 32,0 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.*

