

FOSSACOLLE

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. VENDEMMIA 2006



Uva: 100% Sangiovese grosso

Vendemmia: 24 settembre 2006

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: 28 dicembre 2007

Bottiglie prodotte: 4000 da 750 ml

Uscita in commercio: gennaio 2008

Grado Alcolico: 14,5 %

Acidità totale: 5,60 gr/l

pH: 3,60

Polifenoli: 2,9 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.

