

FOSSACOLLE

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. VENDEMMIA 2008



Uva: 100% Sangiovese grosso
Vendemmia: 26 settembre 2008
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: 29 dicembre 2009
Bottiglie prodotte: 5700 da 750 ml
Uscita in commercio: marzo 2010
Grado Alcolico: 14,0 %
Acidità totale: 5,50 gr/l
pH: 3,60
Polifenoli: 2,8 gr/l espressi in acido
gallico
Estratto: 31,6 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.

