

# FOSSACOLLE

---

## ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. VENDEMMIA 2010



**Uva:** 100% Sangiovese grosso  
**Vendemmia:** 22 settembre 2010  
**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:** 03 marzo 2012  
**Bottiglie prodotte:** 3600 da 750 ml  
**Uscita in commercio:** marzo 2012  
**Grado Alcolico:** 14,50 %  
**Acidità totale:** 5,70 gr/l  
**pH:** 3,60  
**Polifenoli:** 3,2 gr/l espressi in acido  
gallico  
**Estratto:** 32,4 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.*

