

# FOSSACOLLE

---

## ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. VENDEMMIA 2015



- Uva:** 100% Sangiovese grosso  
**Vendemmia:** 2° metà settembre 2015  
**Fermentazione e Macerazione:**  
16 giorni  
**Invecchiamento:** in barriques  
di rovere francese da litri 225 di 2° e  
3° passaggio; in vasca di cemento  
**Imbottigliamento:** marzo 2017  
**Bottiglie prodotte:** 6000 da 750 ml  
**Uscita in commercio:** aprile 2017  
**Grado Alcolico:** 14 %

---

*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.*

