

FOSSACOLLE

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. VENDEMMIA 2018



Uva: 100% Sangiovese grosso

Vendemmia: 2° metà settembre 2018

Fermentazione e Macerazione:

16 giorni

Invecchiamento: in barriques di rovere francese da litri 225 di 2° e 3° passaggio; vasca di cemento

Imbottigliamento: marzo 2020

Bottiglie prodotte: 3400 da 750 ml

Uscita in commercio: aprile 2020

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.

