

FOSSACOLLE

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. VENDEMMIA 2022



Uva: Sangiovese 100%

Vendemmia: fine Settembre 2022

Fermentazione e Macerazione:

14 giorni in acciaio e cemento

Invecchiamento: 8 mesi in botti usate francesi e di Slavonia

Imbottigliamento: Luglio 2023

Bottiglie prodotte: 4000 da 750 ml

Uscita in commercio: Novembre 2023

Grado Alcolico: 14,5%

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.

