

FOSSACOLLE

ROSSO DI TOSCANA I.G.T. VENDEMMIA 2004



Uva: 40% Cabernet, 40% Petit Verdot,
20% Merlot

Vendemmia: 30 settembre 2004

Fermentazione e Macerazione:

14 giorni

Invecchiamento: 12 mesi in barriques
di rovere francese da litri 225 di 1°
passaggio 2 mesi in vasca di cemento

Imbottigliamento: 11 febbraio 2006

Bottiglie prodotte: 1300 da 750 ml

Uscita in commercio: aprile 2006

Grado Alcolico: 14%

Acidità totale: 5,60 gr/l

pH: 3,67

Polifenoli: 3,0 gr/l espressi in acido
gallico

Estratto: 33,8 gr/l

Colore netto, rosso vinoso, tendente al rubino. Al naso sorprende il frutto, maturo ed intenso, avvolgente, accattivante. Il palato trova grande struttura ed ampiezza e viene gratificato con una piacevolezza inaspettata, i tannini sono vellutati, la struttura evoluta ma non stanca.

Un vino giovane ed immediato, da godere subito e che fa sognare, ma certamente con lunga vita e potenziale di invecchiamento.

