

# 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.*

