

FOSSACOLLE

ROSSO DI TOSCANA I.G.T. VENDEMMIA 2006



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

Vendemmia: 25 settembre 2006

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: febbraio 2008

Bottiglie prodotte: 2000 da 750 ml

Uscita in commercio: aprile 2008

Grado Alcolico: 14%

Acidità totale: 5,50 gr/l

pH: 3,89

Polifenoli: 3975 mg/l espressi in acido
gallico

Estratto: 34,5 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.

