

# FOSSACOLLE

---

ROSSO DI TOSCANA I.G.T.  
VENDEMMIA 2008

*Riesci*



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

**Vendemmia:** 10-27 settembre 2008

**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:** giugno 2010

**Bottiglie prodotte:** 2000 da 750 ml

**Uscita in commercio:** ottobre 2010

**Grado Alcolico:** 14,5%

**Acidità totale:** 5,50 gr/l

**pH:** 3,67

**Polifenoli:** 4023 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.*

