

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.

