

FOSSACOLLE

ROSSO DI TOSCANA I.G.T.
VENDEMMIA 2010

Riesci



Uva: Cabernet, Petit Verdot, Merlot
Vendemmia: 2° metà settembre 2010
Fermentazione e Macerazione:
14 giorni
Invecchiamento: barriques di rovere
francese da litri 225 di 1° passaggio e in
vasca di cemento
Imbottigliamento: giugno 2012
Bottiglie prodotte: 2868 da 750 ml
Uscita in commercio: ottobre 2012
Grado Alcolico: 14,5%
Acidità totale: 5,50 gr/l
pH: 3,61
Polifenoli: 4,0 gr/l
Estratto: 33,5 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.

