

# FOSSACOLLE

---

## SANGIOVESE ROSSO DI TOSCANA IGT VENDEMMIA 2019



**Uva:** Sangiovese

**Vendemmia:** fine Settembre

**Fermentazione e macerazione:** 14  
giorni in vasche di acciaio e cemento

**Invecchiamento:** 6 mesi in legno e 24  
mesi in cemento

**Imbottigliamento:** metà Aprile 2023

**Produzione totale:** 1500 bottiglie

**Uscita in commercio:** Gennaio 2024

**Grado alcolico:** 14,5%

---

*Il Rosso di Toscana IGT Sangiovese è prodotto con uve provenienti dai nostri vigneti.  
Si presenta con un colore rosso rubino intenso.*

*Le note speziate, di frutti rossi ed erbe fresche al naso accompagnate da una  
piacevole sensazione di sapidità al palato rendono questo vino molto gradevole e  
armonioso, grazie anche ai tannini ben definiti.*

