

FOSSACOLLE

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. VENDEMMIA 2018



Uva: 100% Sangiovese grosso

Vendemmia: fine settembre 2018

Fermentazione e Macerazione:

21 giorni

Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia da 25 hl e in barriques di 2° passaggio da 225 l. Ultimi 12 mesi in vasche di cemento

Imbottigliamento: metà aprile 2022

Bottiglie prodotte: 15000 (750 ml)

Uscita in commercio: gennaio 2023

Grado Alcolico: 14,5%

Acidità totale: 5,8 gr/l

Estratto: 33,5 gr/l

Il Brunello di Montalcino è prodotto con uve provenienti dai vigneti più vecchi. Esprime un delicato bicchiere, d'intenso color rubino ove gli aromi di frutti maturi vengono sostenuti nel palato da una grande corposità. Notevoli sono i tannini, di consistenza morbida e tessitura untuosa, molto longevo. Questo vino, di ottimo equilibrio, promette con l'affinamento in bottiglia l'incremento del suo bouquet; che già adesso si presenta elegante e complesso.

