

# FOSSACOLLE

---

## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. VENDEMMIA 2020



**Uva:** Sangiovese 100%

**Vendemmia:** Fine settembre

**Fermentazione e Macerazione:**

21 giorni in acciaio e cemento

**Invecchiamento:** 24 mesi in botti francesi e di slavonia, 12 mesi in botti di cemento e 8 mesi in bottiglia.

**Imbottigliamento:** metà aprile 2024

**Produzione totale:** 15000 bottiglie

**Uscita sul mercato:** Gennaio 2025

**Grado alcolico:** 14.0%

---

*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.*

