

FOSSACOLLE

ROSSO DI TOSCANA I.G.T.
VENDEMMIA 2021

Riesci



Uva: 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Petit Verdot

Vendemmia: Merlot a inizio Settembre, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot a fine Settembre

Fermentazione e Macerazione:

14 giorni in acciaio e cemento

Invecchiamento: 12 mesi (80% in barriques nuove e 20% in barriques di secondo passaggio)

Imbottigliamento: metà Aprile 2023

Bottiglie prodotte: 4000 da 750 ml

Uscita in commercio: Gennaio 2024

Grado Alcolico: 14,5%

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.

