

FOSSACOLLE

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.
VENDEMMIA 2021



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 2025

Produzione totale: 12000 bottiglie

Uscita sul mercato: Gennaio 2026

Grado alcolico: 14,5%

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.

