

FOSSACOLLE

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.
VENDEMMIA 2024



Uva: Sangiovese 100%

Vendemmia: inizio Ottobre

Fermentazione e Macerazione:

14 giorni in vasche di acciaio e cemento

Invecchiamento: 6 mesi in legno
francese e di Slavonia di 2° passaggio.

Imbottigliamento: Luglio 2025

Bottiglie prodotte: 4000 da 750 ml

Uscita in commercio: Ottobre 2025

Grado Alcolico: 14%

Il Rosso di Montalcino è prodotto con uve provenienti dal vigneto più giovane. Si presenta con un colore rosso rubino scuro. Una grande freschezza negli aromi fruttati, che viene sostenuta da delicati odori terziari che rendono questo bicchiere molto interessante. Il grado alcolico considerevole è in perfetto equilibrio con una struttura, che rileva già molta rotondità.

