

FOSSACOLLE

SANGIOVESE ROSSO DI TOSCANA IGT VENDEMMIA 2021



Uva: Sangiovese

Vendemmia: fine Settembre

Fermentazione e macerazione: 14
giorni in vasche di acciaio

Invecchiamento: 6 mesi in legno
e 24 mesi in vasche di cemento

Imbottigliamento: metà Aprile 2025

Produzione totale: 1500 bottiglie

Uscita in commercio: 2025

Grado alcolico: 14,5%

*Il Rosso di Toscana IGT Sangiovese è prodotto con uve provenienti dai nostri vigneti.
Si presenta con un colore rosso rubino intenso.*

*Le note speziate, di frutti rossi ed erbe fresche al naso accompagnate da una
piacevole sensazione di sapidità al palato rendono questo vino molto gradevole e
armonioso, grazie anche ai tannini ben definiti.*

