Rústico
Carnivoro
Toscano

13.5%
Alcohol

FOSSACOLLE SANGIOVESE TOSCANA

País: Italia
Región: Toscana IGT
Cepa: Sangiovese 100%

MDV
MERCADO DE VINOS

Sergio Marchetti y su familia se dedican al trabajo agronómico y su yerno Adriano Bambagioni con su hijo Stefano se dedican al trabajo enológico y comercial. El viñedo tiene sólo 4 hectáreas situado en un pequeño pueblo medieval en Tavernelle, en el sur de Montalcino.

A principios de los años 80, el propietario de este terreno vendió los territorios donde trabajaban los Marchetti y decidió donarlos al "Podere Fossacolle". En 1984 se plantaron los primeros viñedos de Sangiovese, lo que marcó el inicio de la actividad vinícola.

Este vino se elabora a partir de uvas recolectadas a mano, la vendimia se realiza normalmente la última semana de septiembre. Tras el prensado la uva fermenta durante 16/20 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y luego hace fermentación maloláctica en cubas de hormigón durante 3 meses. A finales de enero el vino inicia una crianza de 3-6 meses en barricas usadas de roble francés y eslavo de diferentes tamaños. Posteriormente el vino se afina en depósito de acero inoxidable durante 3 meses y otros 3 meses en botella antes de su salida al mercado.

300 MSNM | Suelos: Arcilla y Toba | Fermentación en inoxidable | Maloláctica en concreto 3 meses | Crianza: 225l / 2.500l — Roble francés y Eslavonia 3-6 meses

APARIENCIA

Color: Rubí claro, visos teja

INTENSIDAD

Bajo — Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Cerezas rojas
- Terrosos
- Cuero domado
- Licor de cerezas
- Lavanda
- Queso de oveja maduro

MARIDAJE

- Quesos maduros de cabra y oveja
- Carnes a la brasa
- Cordero asado
- Panza de cerdo crocante
- Pasta carbonara y cacio e pepe

PERFIL DE SABORES

Estructurado con buena acidez que aporta frescura. Con nervio y buena persistencia

	Bajo				Alto
Dulzura	●	○	○	○	○
Acidez	●	●	●	●	○
Taninos	●	●	●	●	○
Alcohol	●	●	●	○	○
Cuerpo	●	●	●	●	○

TEMPERATURA

16º C