

# FOSSACOLLE ROSSO DI MONTALCINO 2022

**Bodega:** Fossacolle  
**País:** Italia  
**Región:** Rosso di Montalcino  
**Cepa:** Sangiovese 100%

Fresco  
Gastronómico  
Elegante



14.5%  
Alcohol

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.

El Rosso di Montalcino se produce únicamente con uvas Sangiovese Grosso de los viñedos más jóvenes. El suelo, situado a 300 metros de altitud, es de mediana compacidad, con tendencia a la arcilla. Los racimos se recogen a mano en pequeñas cajas y se prensan suavemente. El mosto se fermenta a bajas temperaturas en fermentadores de acero, y durante la fermentación a temperatura controlada se aplica el mismo cuidado y técnica de la producción de Brunello.

Después de 14-16 días de maceración, el vino se transfiere a la bodega de crianza. Permanece 8 meses en barricas francesas usadas y grandes toneles de roble de 25 hl donde evoluciona y gana complejidad y redondez. El vino madura durante 4 meses en cubas de cemento revestidas de vidrio antes de un desfangado estático, el embotellado y su comercialización.

Crianza  
8 meses



> Roble francés  
y eslavonia



> Crianza en  
concreto 4 meses



> Crianza en  
botella 4 meses

✓ 300 MSNM



Suelos:  
Arcillo - Calcáreo



Fermentación en inoxidable



Maloláctica en concreto 3 meses

## APARIENCIA

Color: Rubí con menizco claro



## INTENSIDAD



Bajo

Alto

## PERFIL AROMÁTICO

- Cerezas Rojas
- Frutos Rojos
  - Cuero
  - Tabaco
  - Terrosos
- Hierbas mediterráneas
- Licor de cerezas

## MARIDAJE

- Muy gastronómico
- Salsas y ragús de tomate
  - Albóndiga arrabiata
- Steak de atún a la parrilla con tuetano
- Rigatoni bolognese con pecorino
- Pizza margarita

## PERFIL DE SABORES

Muy fresco y elegante  
con estructura y nervio

Dulzura ● ● ● ● ●

Acidez ● ● ● ● ●

Taninos ● ● ● ● ●

Alcohol ● ● ● ● ●

Cuerpo ● ● ● ● ●

Bajo

Alto

## TEMPERATURA



17° C