



Rosso di Montalcino D.O.C.

Vendemmia 2011



- Zona di produzione:** Montalcino - Siena - Collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata.
- Andamento climatico:** Le abbondanti piogge primaverili e le elevate temperature del periodo hanno causato uno sviluppo vegetativo anticipato di circa dieci-quindici giorni con una conseguente anticipo sull'invasatura nella seconda decade di Luglio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state elevate. Vendemmia anticipata di oltre una settimana, con rese molto basse ma buona qualità delle uve.
- Uva con cui è prodotto:** Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino).
- Vinificazione:** Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.
- Invecchiamento:** 12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità compresa tra i 25 ed i 75 hl. Segue l'affinamento in bottiglia.

DATI ORGANOLETTICI

- Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- Profumo:** Vinoso, ampio e complesso, con intense note di frutti rossi maturi, in perfetto equilibrio con i piacevoli sentori del legno.
- Sapore:** Pieno ed equilibrato, presenta tannini morbidi ed avvolgenti. Retrogusto lungo e piacevolmente fruttato.
- Alcool:** 14 % vol.
- Acidità totale:** 5,3 g/l *Temperatura di Servizio: 18°C*



Col d'Orcia – Montalcino – Siena

www.coldorcia.it info@coldorcia.it Tel. +39 0577 80891