

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vendemmia 2008

Prodotto e imbottigliato all'origine

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. Altitudine media 300 m s.l.m.

Andamento climatico: Abbondante piovosità primaverile. Temperature estive nella norma stagionale. Una eccezionale grandinata al 15 Agosto ha causato una conseguente notevole riduzione della produzione. L'asciutto e secco periodo pre-vendemmiale ha permesso di eliminare manualmente i grappoli danneggiati per arrivare alla raccolta di uve sane e qualitativamente molte buone nelle prima decade di Settembre.

Uva con cui è prodotto: Cloni particolari di Sangiovese, selezionati da Col d'Orcia. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina. Resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 80 q/ha. Resa Vendemmia 2008: 50 q/ha.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 30° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento: 4 anni di cui 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25 - 50 e 75 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.



DATI ORGANOLETTICI

Colore: Rosso rubino, con riflessi granati.

Profumo: Ampio ed invitante, con le tipiche note di frutti di bosco maturi e prugna, esaltate dalle spezie del rovere

Sapore: Intenso, fine e persistente, con tannini maturi e piacevoli. Struttura di grande complessità. Retrogusto lungo, caldo e sapido, con evidenti note fruttate.

Alcool: 14.5 %

Acidità totale: 5,2 g/l

Temperatura di servizio: 18° C

Col d'Orcia – Montalcino – Siena

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