



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO ANNATE STORICHE

Le bottiglie contenute in questa cassetta provengono tutte dalle **storiche cantine della Tenuta Col d'Orcia in Montalcino**, dove sono state conservate per lunghi anni al riparo dalla luce solare ed a temperature comprese tra i 15° ed 18° gradi.

Attentamente selezionate tra quelle con un livello ancora ottimale del contenuto, le bottiglie sono state accuratamente esaminate in controluce per verificarne l'entità dei sedimenti e l'intensità colorante.

L'abbigliamento originale è stato scrupolosamente mantenuto. Le etichette tra loro differenti ripercorrono l'evoluzione del marchio Col d'Orcia nel corso degli anni.

FRANCESCO MARONE CINZANO

BRUNELLO DI MONTALCINO VENDEMMIA 1985 **D.O.C.G.**
ANNATA ECCELLENTE - VALUTAZIONE 5 STELLE

Andamento climatico: primavera precoce seguita da un'estate molto calda e autunno ventoso. Vendemmia anticipata.

Colore: Rosso granato intenso, con belle sfumature di maturità.

Profumo: Leggiadro ed elegantissimo, molto invitante. Frutto evoluto in perfetto equilibrio con il muschio ed il goudron tipici della terziarizzazione.

Sapore: Il tannino ha smussato i suoi spigoli e si distende su un corpo strutturato, morbido ed avvolgente. Sul palato si avvertono sensazioni di pienezza e di calore, che si protraggono in un finale di grande armonia ed eleganza.

Alcool: 13.7 % vol - **Acidità totale:** 5.9 g/l - **Estratto secco:** 27.3 g/l - **Polifenoli:** 74.5

Per un ulteriore invecchiamento si consiglia di mantenere le bottiglie in posizione orizzontale, a temperatura costante al di sotto dei 18° C ed al riparo dalla luce.

Data la presenza di naturali depositi dovuti al lungo invecchiamento, si consiglia di porre la bottiglia in posizione verticale alcuni giorni prima del consumo. Al momento del servizio il vino può essere scaraffato, facendo particolare attenzione al sedimento. Non è consigliata una eccessiva ossigenazione prima del servizio.