



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 RISERVA 1977 D.O.C.

OTTIMA ANNATA - VALUTAZIONE 4 STELLE

Andamento climatico: primavera regolare, estate calda con alcune piogge, autunno temperato. Buona maturazione delle uve. Epoca di vendemmia regolare

Colore: Rosso granato, di sorprendente intensità, con unghia color mattone.

Profumo: Coinvolgente, in cui l'eleganza della maturità si sposa alla perfezione con la freschezza di un frutto ancora presente.

Sapore: In bocca conferma le sensazioni olfattive: siamo all'apice dell'evoluzione, con tannini completamente risolti e ben avvolti da un corpo potente. Le sensazioni si allargano sul palato fino ad arrivare ad un retrogusto persistente ed elegante.

Alcool: 13.6 % vol. - **Acidità totale:** 5.9 g/l - **Estratto secco:** 26.8 g/l - **Polifenoli:** 72.1

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.