



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 1980 D.O.C.G.

OTTIMA ANNATA - VALUTAZIONE 4 STELLE

PRIMA ANNATA AD OTTENERE IL RICONOSCIMENTO D.O.C.G.

Andamento climatico: inverno rigido, piogge e temperatura ridotta in primavera e in estate. Autunno asciutto. Vendemmia tardiva con uve di eccellente qualità.

Colore: Granato molto intenso, con sfumature aranciate dovute all'invecchiamento.

Profumo: Etereo con netti sentori di cioccolata in evidenza su un bouquet di profumi terziari.

Sapore: In bocca sorprende per la grande freschezza che promette ulteriori capacità di sviluppo e conservazione.

Di notevole persistenza, con retrogusto piacevole di piccoli frutti di bosco.

Alcool: 13.8 % vol. - **Acidità totale:** 6.8 g/l - **Estratto secco:** 27.1 g/l - **Polifenoli:** 66.2

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.