



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vendemmia 2019

Biologico

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:

Inverno mite con temperature minime nel mese di Gennaio a cui sono seguite piogge nella seconda parte di febbraio. Primavera fresca con precipitazioni. I mesi di giugno e luglio sono stati soleggiati con solo un significativo fenomeno piovoso. Agosto con temperature consuete della media stagionale. Grazie alle riserve idriche accumulate ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.

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 2019: 69 q/ha.

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° 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 32 mesi 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi granati.
- Profumo:** Il bouquet ampio e complesso evidenzia delicati sentori che riconducono a piccoli frutti rossi maturi, quali la ciliegia e la mora, ben integrati alle note boisè e di vaniglia cedute dal lungo affinamento in legno.
- Sapore:** Al gusto è pieno, corposo ed equilibrato. Un vino di ottima struttura, con una avvolgente trama tannica che preannuncia ad un finale fruttato e persistente. Il retrogusto, esaltato da una buona sapidità, riporta alle componenti olfattive sopra descritte.
- Alcool:** 14,5%
- Acidità totale:** 5,8 g/l



Temperatura di Servizio: 18° C, servire il vino in bicchieri ampi