COL D'ORCIA

# Brunello di Montalcino
## Riserva D.O.C.G. 2000

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata.
Altitudine media 300 m s.l.m.

**ANDAMENTO CLIMATICO:**

Piogge abbondanti in primavera, fine giugno ed inizio luglio con temperature elevate. Di seguito temperature più fresche fino a metà agosto e 40 mm di benefica pioggia. Caldo torrido da metà a fine agosto. In vendemmia, operando una rigida selezione delle uve e riducendo la produzione, si sono ottenuti risultati di un livello estremamente alto, con concentrazioni e colori superiori alla media. Anticipo vendemmiale di circa 15 giorni.

**UVA CON CUI È PRODOTTO:**

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello.
Raccolta manuale, con rigorosa cernita 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 2000: 49 q/ha.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione a temperatura controllata inferiore a 30°C. Macerazione della durata di 25 giorni in vasche di acciaio inox basse e larghe: maggior contatto tra le bucce ed il mosto con maggiore estrazione polifenolica. Follature giornaliere di mattina, rimontaggio di sera.

**INVECCHIAMENTO:**

4 anni e mezzo in botti di rovere di Slavonia e di Allier seguiti da 2 anni di affinamento in bottiglia, in ambienti condizionati.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:**
Rosso rubino con lievi riflessi granati.

**PROFUMO:**
Etereo, balsamico, molto invitante. Accenni di "goudron" su di un fondo di prugne sotto spirito, completano con armonia il quadro ancora dominato dalla freschezza varietale, rinforzata dalle tenui spezie del rovere.

**SAPORE:**
Coinvolgente combinazione di potenza e di eleganza. La trama tannica è ben presente, avvolta in un corpo pieno con una viva acidità. Sensazioni di finezza e pienezza. Retrogusto di grande potenza, lungo e sfaccettato.

**ALCOOL:**
14% vol

**ACIDITÀ TOTALE:**
6.0g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**
18° C

*Servire il vino in bicchieri ampi*

**TENUTA COL D'ORCIA** S.p.A. - 53020 - S. Angelo in Colle - Montalcino - Siena -Italia - Tel. +39 0577 80891 - Fax +39 0577 844018