



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —



Brunello di Montalcino D.O.C.G. Nastagio Vendemmia 2013 Biologico

Zona di produzione: Terrazza fluviale alta del bacino del Fiume Orcia. Altitudine media 200 m s.l.m. Anno d'impianto: 2006.

Estensione: 8 Ha

Esposizione: Direzione filari Sud/Ovest **Portainnesti:** 420A - 1103P

Tipo di terreno: Franco argilloso di origine pliocenica con buono scheletro e drenaggio. Alcalino e tra i più ricchi di calcare attivo della tenuta Col d'Orcia. (40% Argilla, 39% Limo, 21% Sabbia – PH 8.2)

Sistema di allevamento: Guyot e Cordone Speronato.

Sesto d'impianto: 2,35 x 0,80 m **Densità d'impianto:** 5.300 piante/Ha

Resa media per ettaro: 45 q.li **Resa per pianta:** 850 g.

Andamento climatico: Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia è iniziata nella seconda metà di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni

Uva con cui è prodotto: Selezione massale ristretta di Sangiovese – effettuata su antichi vigneti della fattoria risalenti agli anni '40, risultato della collaborazione con l'Università di Firenze. Grappoli piccoli, spargoli e resistenti agli attacchi parassitari. Maturazione medio tardiva. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in vasche di acciaio da 100 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento: Primo anno in tonneau di rovere francese da 5 hl, ed in seguito in botte di rovere. Successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino, con riflessi granati.

Profumo: Presenta intense note fruttate, ciliegia e frutti di bosco, unite a delicati sentori donati dall'affinamento in legno.

Sapore: Al palato si presenta morbido ed avvolgente e sorprende per la grande finezza del tannino. Chiude con una buona persistenza.

Alcool: 14.5% **Acidità totale:** 5,3 g/l

Imbottigliato: 19 Luglio 2017

N. bottiglie: 9.120 **N. Magnum:** 240