

Brunello di Montalcino DOCG - Col d'Orcia



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montalcino, Siena
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Andamento climatico L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, riportando tutto nella norma
  - 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
    - Affinamento: 4 anni di cui 3 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.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino, con riflessi granati
- Profumo: Presenta sentori intensi e complessi che riconducono a piccoli frutti rossi maturi e confettura di prugna, per poi lasciare spazio a note di tostatura e vaniglia
- Gusto: Vino di ottima struttura, corposo, pieno ed equilibrato. Presenta un'avvolgente trama tannica che conduce ad un finale piacevolmente fruttato e persistente.