

Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG 2011

Col D'Orcia

Il Brunello di Montalcino DOCG di Col d'Orcia, è ottenuto da uva Sangiovese che invecchia ancora oggi per tre anni in botti di rovere. Ed è una sua grande particolarità. Più che altro perché quest'azienda ha scelto di continuare nel nome della tradizione ancor prima che il dibattito tra produttori modernisti e tradizionalisti iniziasse. Il rispetto per l'essenza del Sangiovese di Montalcino è alla base della produzione di questa bottiglia. Una vera eccellenza espressione di un intero territorio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Brunello di Montalcino
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Sant'Angelo in Colle
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino, con riflessi granati
Gusto	Vino di ottima struttura, presenta tannini morbidi e maturi, in equilibrio con le note evolutive donate dal lungo affinamento in legno. Retrogusto pieno e persistente
Profumo	Ampio e complesso, con intense note di frutti rossi maturi e prugna integrate con le spezie cedute dalla botte
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di carni rosse stufate, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati e piccanti
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	300 m s.l.m m
Resa per ettaro	80 q/ha
Tipo raccolta	Manuale
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