

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**