



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