



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vendemmia 2017

Biologico

Zona di produzione:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

Andamento climatico:

La stagione 2017 è stata caratterizzata da due fenomeni di cambiamento climatico: siccità e ondata di caldo. La pioggia è stata quasi del tutto assente già dalla fine del 2016 e le temperature estive piuttosto elevate. Il temporale del 13 agosto e il conseguente abbassamento delle temperature notturne, hanno causato la maturazione di una limitata quantità di grappoli producendo però uve molto sane e di notevole complessità di aromi, tannini eleganti e ottima acidità naturale.

Uva con cui è prodotto:

Cloni particolari di Sangiovese, selezionati da Col d'Orcia. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina. Resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 80 q/ha. Resa Vendemmia 2017: 32 q/ha.

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.

Invecchiamento:

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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino, con riflessi granati.
- Profumo:** Al profumo sprigiona piacevoli note fruttate, amarena e confettura, seguite dai classici sentori di spezie e vaniglia.
- Sapore:** In bocca è un vino caldo, con tannini maturi e ben definiti. Intenso e persistente conduce ad un finale lungo.
- Alcool:** 14,5%
- Acidità totale:** 5,5 g/l



Temperatura di Servizio: 18° C, servire il vino in bicchieri ampi