



Brunello di Montalcino DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Toscana

Il Brunello di Montalcino Col d'Orcia è l'etichetta simbolo della cantina, quella che meglio rappresenta lo stile di uno dei produttori di riferimento della denominazione. Si tratta di una versione molto tradizionale ed equilibrata, realizzata con una selezione di uve di diverse vigne, in grado di dare un'idea complessiva dell'annata. È un Brunello elegante e maturo, influenzato dalle sfumature mediterranee del versante della zona di Sant'Angelo, che può godere dell'influsso delle brezze che risalgono l'entroterra provenienti dalla costa tirrenica. Una bottiglia che si può bere subito con piacere, ma che raggiungerà la piena maturità solo dopo alcuni anni d'affinamento in bottiglia.

Il rosso Brunello di Montalcino Col d'Orcia viene prodotto con uve di vigneti coltivati nella zona collinare di Sant'Angelo, a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, con una soleggiata esposizione a pieno sud. Le vigne sono state piantate con una selezione di cloni aziendali, isolati per la qualità delle loro uve. Le operazioni di vendemmia si svolgono manualmente con un'accurata scelta dei migliori grappoli, che vengono poi ulteriormente controllati in cantina sul tavolo di cernita, prima di cominciare le vinificazioni. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox con temperatura controllata e una macerazione sulle bucce di circa tre settimane, in modo da consentire una completa e ricca estrazione. Il vino matura per 4 anni, di cui almeno 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25, 50 e 75 ettolitri e termina il periodo d'affinamento con almeno 12 mesi in bottiglia.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni: Sangiovese (100%)

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Gusto: Potente, intenso, corposo e di grande eleganza, con piacevole freschezza e intensi tannini

Profumo: Note di marmellata di frutti di bosco, amarena sotto spirito, spezie piccanti, incenso, china, foglie di tabacco e richiami balsamici

Filosofia produttiva: Biologici

Abbinamenti: Carni rosse alla griglia

Allergeni: Contiene solfiti

