COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2021

L'Annata

La prima parte dell'inverno è stata caratterizzata da precipitazioni abbondanti, seguite da temperature rigide e da una leggera nevicata a fine stagione. La primavera ha registrato temperature nella media stagionale e piogge equilibrate, che si sono protratte fino a inizio estate. I mesi successivi sono stati caldi ma intervallati da benefici fenomeni temporaleschi verso la fine di agosto.
Le marcate escursioni termiche tra giorno e notte a settembre hanno permesso alle uve di raggiungere un perfetto equilibrio tra maturazione tecnologica e fenolica, e ricchezza aromatica. Un'annata di grande armonia ed equilibrio, capace di far esprime al meglio il Sangiovese di Montalcino.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione avviene sulle bucce per 14–16 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 150 hl, basse e larghe, progettate per favorire un'estrazione delicata ma efficace di colore e tannini. Segue un lungo periodo di maturazione in botti di rovere di Allier e Slavonia di diversa capacità. L'affinamento si completa con un periodo in bottiglia in locali a temperatura controllata prima della commercializzazione.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese
Alcol: 14,5 %
Acidità totale: 5,8 g/l

Formati prodotti

750 ml
1,5 L
3L
6L
9L



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891