COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2020

L'Annata

Nella prima metà dell'inverno si sono registrate precipitazioni abbondanti a cui sono seguite temperature basse nei mesi di gennaio e febbraio, con una leggera nevicata a fine inverno. Primavera regolare, con piogge e temperature nella media stagionale. L'inizio dell'estate è stato leggermente piovoso. Mesi estivi caldi, con qualche benefico fenomeno temporalesco a fine Agosto. Le escursioni giorno/notte del mese di settembre hanno favorito la sintesi delle sostanze nobili all'interno e all'esterno della bacca, regalando alle uve un equilibrio perfetto tra la maturazione tecnologica e fenolica, con un'importante componente aromatica. Annata a 5 Stelle.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione sulle bucce è durata 14 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 la lunga maturazione (32 mesi) in botti di rovere di Allier e Slavonia da 25, 50 e 75 hl. Infine, un periodo di affinameno in bottiglia di 12 mesi in locali a temperatura controllata precede la 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