COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2019

L'Annata

L'inverno è stato mite, con temperature minime nel mese di gennaio a cui sono seguite le piogge nella seconda parte di febbraio. La primavera, fresca e piuttosto piovosa, ha anticipato i mesi di giugno e luglio caratterizzati al contrario da un solo significativo fenomeno piovoso. Agosto ha registrato un andamento in linea con la media stagionale, e grazie alle riserve idriche ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione sulle bucce è durata tra i 18 ed i 20 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. Dopo una lunga maturazione (32 mesi) in botti di rovere di Allier e Slavonia da 25, 50 e 75 hl, il Brunello 2019 ha trascorso un periodo di affinameno in bottiglia di almeno 6 mesi 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



WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS
PREMIO CHIOCCIOLA slow wine
SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

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