



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

VIGNA NASTAGIO

2016

L'Annata

L'inverno mite ha accelerato l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, riportando tutto nella norma. Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Ha seguito un agosto con notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizione ottimale per la perfetta maturazione delle uve.

Vinificazione e affinamento

Le uve provengono da una selezione massale ristretta di Sangiovese effettuata su antichi vigneti della tenuta risalenti agli anni '40, risultato della collaborazione con l'Università di Firenze, da cui nasce "Vigna Nastagio". La fermentazione sulle bucce dura 15-18 giorni, in vasche di acciaio da 100 hl. Invecchia il primo anno in tonneau di rovere francese da 5 hl, ed in seguito in botte di rovere grande. Successivamente, affina in bottiglia per almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,5 g/l

Temperatura di servizio: 18°C

Si consiglia l'utilizzo di bicchieri ampi da degustazione.



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