



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2018

L'Annata

L'inverno è stato caratterizzato da una piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio, che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico scaturito dalla siccità dell'estate precedente. L'inizio della primavera è stato mite, con piogge sporadiche, seguito dal caldo dei mesi di giugno e luglio.

Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane, e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono registrate alcune giornate piovose, con massime di 30°C, proprio a ridosso della raccolta, iniziata a metà settembre.

Vinificazione e affinamento

La macerazione 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 (36 mesi) in botti di rovere di Allier e Slavonia da 25, 50 e 75 hl, il Brunello 2018 ha trascorso un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi in locali a temperatura controllata prima della commercializzazione.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,5 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