



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2017

L'Annata

La stagione 2017 è stata caratterizzata da due fenomeni direttamente riconducibili al Climnate Change: siccità e ondate di caldo. La pioggia è stata quasi del tutto assente già dalla fine del 2016, e le temperature estive piuttosto elevate.

Il temporale del 13 agosto e il conseguente abbassamento delle temperature notturne, hanno portato alla maturazione di una limitata quantità di grappoli, producendo però uve molto sane e di notevole complessità di aromi, tannini eleganti e ottima acidità naturale.

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 36 mesi di maturazione in botti di rovere di Allier e Slavonia da 50 e 75 hl, il Brunello 2017 ha trascorso un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima di andare sul mercato.

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