COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2016

L'Annata

L'inverno mite ha accelerato sensibilmente l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, che hanno riportato l'andamento nella norma.
Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è registrato un graduale e benefico innalzamento delle temperature.
Agosto è stato invece caratterizzato da notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizioni ottimali per la perfetta maturazione delle uve.

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 36 mesi di maturazione in botti di rovere di Allier e Slavonia da 50 e 75 hl, il Brunello 2016 ha trascorso un periodo di affinameno in bottiglia di almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

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