



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2015

L'Annata

L'inverno è stato scarsamente piovoso, registrando temperature basse nei mesi di gennaio e febbraio. A primavera le precipitazioni si sono assestate sulla media stagionale, creando importanti riserve idriche, fondamentali per superare indenni i caldi mesi di luglio ed agosto. Settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, che hanno favorito la perfetta maturazione delle uve.

Tra le migliori annate di sempre, valutata a 5 stelle dal Consorzio del Brunello.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione sulle bucce è durata tra i 18 ed i 20 giorni, a temperatura controllata e 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 2015 ha trascorso un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,6 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