



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2014

L'Annata

L'inverno è stato mite e piovoso, registrando temperature sopra la media stagionale. A cavallo tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate si è registrato un anticipo della fase vegetativa della vite, dovuta alle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. È seguito quindi un periodo soleggiato che è durato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti.

Queste condizioni ci hanno regalato gradazioni alcoliche più basse, ed una struttura più elegante e fine.

Vinificazione e affinamento

La macerazione, 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, è durata tra i 18 ed i 20 giorni.

Dopo 36 mesi di maturazione in botti di rovere di Allier e Slavonia da 50 e 75 hl, il Brunello 2014 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: 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