



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2013

L'Annata

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012.

Germogliamento e fioritura sono avvenuti nel rispetto delle medie degli ultimi anni, e l'andamento climatico estivo, che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato.

La vendemmia è iniziata nella seconda metà di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni. Per Col d'Orcia, è stata la prima vendemmia - e quindi il primo Brunello - certificata biologica.

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.

Dei 4 anni di invecchiamento complessivi, il Brunello 2013 ne ha trascorsi 3 in botti di rovere di Allier e Slavonia da 50 e 75 hl, dove ha maturato prima di trascorrere un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi, ed andare infine 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