



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

VIGNA NASTAGIO

2011

L'Annata

Le abbondanti piogge primaverili e le elevate temperature del periodo hanno causato uno sviluppo vegetativo anticipato di circa dieci-quindici giorni con una conseguente anticipo sull'invasatura nella seconda decade di luglio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state elevate. Vendemmia anticipata di oltre una settimana, con rese molto basse ma buona qualità delle uve.

Vinificazione e affinamento

Le uve provengono da una selezione massale ristretta di Sangiovese effettuata su antichi vigneti della tenuta risalenti agli anni '40, risultato della collaborazione con l'Università di Firenze, da cui nasce "Vigna Nastagio". La fermentazione sulle bucce dura 15-18 giorni, in vasche di acciaio da 100 hl. Invecchia il primo anno in tonneau di rovere francese da 5 hl, ed in seguito in botte di rovere grande. Successivamente, affina in bottiglia per almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,8 g/l

Temperatura di servizio: 18°C

Si consiglia l'utilizzo di bicchieri ampi da degustazione.



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891