



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

VIGNA NASTAGIO

2012

L'Annata

Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde – la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva sangiovese. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed enorme concentrazione 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: 6,0 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@coldorciasrl.it +39 0577 80891