



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

VIGNA NASTAGIO

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 nei periodi tipici 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.

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