



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

VIGNA NASTAGIO

2015

L'Annata

L'inverno è stato scarsamente piovoso e con temperature basse nel mese di gennaio/febbraio. Precipitazioni primaverili nella media stagionale hanno permesso di creare riserve idriche per superare i caldi mesi di luglio/agosto. Il mese di settembre è stato mite, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo la perfetta maturazione 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 tonneaux 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: 5,6 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