



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.
POGGIO AL VENTO
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

Le diverse parcelle del vigneto di Poggio al Vento vengono fermentate separatamente. Durante la macerazione, durata tra i 20 ed i 25 giorni, in tini di acciaio da 50 e 60 ettolitri, vengono eseguiti rimontaggi giornalieri e lunghi delestage. La malolattica è stata svolta in cemento, e il primo travaso è stato effettuato direttamente in legno nella primavera del 2014.

Dopo 36 mesi di affinamento in botti di rovere di Allier e Slavonia da 25 e 75 ettolitri, il Poggio al Vento 2013 ha trascorso altri due anni e mezzo in bottiglia prima di arrivare sul mercato.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 5,6 g/l

Formati prodotti

750 ml

1,5 L

3 L



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