



COL D'ORCIA

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

2010

L'Annata

La 2010 è stata un'annata "da manuale", tanto da meritare le "5 stelle", il riconoscimento che il Consorzio del Brunello dà alle grandi annate.

L'andamento climatico si è rivelato ottimale, con una buona piovosità primaverile, seguita da un'estate calda e asciutta, ma con temperature non eccessive. Il mese di settembre ha accompagnato la parte finale della maturazione delle uve che, grazie ad un clima assolutamente adeguato, segnato da buone temperature diurne e notti fresche, si è evoluta in maniera ottimale.

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 delestaggi. La malolattica è stata svolta in cemento, e il primo travaso è stato effettuato direttamente in legno nella primavera del 2011.

Dopo 36 mesi di affinamento in botti di rovere di Allier e Slavonia da 25 e 75 ettolitri, il Poggio al Vento 2010 ha trascorso 16 mesi in bottiglia prima di arrivare sul mercato.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese

Alcol: 15 %

Acidità totale: 5,9 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