



COL D'ORCIA

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

2007

L'Annata

La 2007 è universalmente riconosciuta come un'annata eccezionale, prova ne sono le "5 stelle" assegnate dal Consorzio del Brunello.

L'andamento stagionale ha registrato un inverno mite e poco piovoso, cui è succeduta una calda stagione primaverile. In estate non si sono registrati picchi di calore ragguardevoli, e le benefiche piogge cadute a metà agosto ci hanno accompagnato ad una regolare epoca vendemmiale con uve perfettamente mature ed equilibrate.

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 2008.

Dopo 48 mesi di affinamento in botti di rovere di Allier e Slavonia da 25 e 75 ettolitri, il Poggio al Vento 2007 ha trascorso 24 mesi 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