



COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.

POGGIO AL VENTO

2006

L'Annata

La 2006 è un'annata che possiamo definire "classica", di grande struttura ed equilibrio, a "5 stelle" secondo il Consorzio del Brunello.

A Col d'Orcia, l'andamento stagionale ha visto un inverno piovoso e non troppo freddo, mentre la primavera, oltre a piogge abbondanti, ha portato ad un lieve ritardo del germogliamento, recuperato a giugno. Il periodo estivo è trascorso senza stress idrici né picchi di calore, accompagnando le uve verso una maturazione equilibrata.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese

Alcol: 15 %

Acidità totale: 5,8 g/l

Formati prodotti

750 ml

1,5 L

Vinificazione e affinamento

La fermentazione delle diverse parcelle del vigneto di Poggio al Vento è portata avanti 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 2007.

Dopo 48 mesi di affinamento in botti di rovere di Allier e Slavonia da 25 e 75 ettolitri, il Poggio al Vento 2006 ha trascorso 24 mesi in bottiglia prima di arrivare sul mercato.



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