



COL D'ORCIA

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

2004

L'Annata

L'annata 2004, per il Brunello, si è rivelata molto equilibrata. Dopo il torrido 2003, le condizioni climatiche sono state ottimali: buona piovosità primaverili, temperature non eccessive nei mesi di luglio ed agosto, con qualche benefico acquazzone, hanno accompagnato le uve di Sangiovese ad una maturazione perfetta. Dopo alcune annate molto precoci, si è ritornati ad un'epoca di raccolta "normale", con i primi grappoli in cantina dal 20 settembre. Annata caratterizzata dalla finezza, a "5 stelle" secondo il Consorzio del Brunello.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione delle uve Sangiovese del vigneto di Poggio al Vento è durata 25 giorni, in vasche di acciaio inox basse e larghe, che permettono un maggior contatto tra le bucce ed il mosto ed una maggiore estrazione polifenolica. Durante il periodo della macerazione sono state fatte follature giornaliere al mattino e rimontaggi alla sera.

Dopo 48 mesi di affinamento in botti di rovere di Allier e Slavonia da 25 e 75 ettolitri, il Poggio al Vento 2004 ha trascorso 24 mesi in bottiglia prima di arrivare sul mercato.

Dati Tecnici

Vitigno: Sangiovese

Alcol: 14,5 %

Acidità totale: 6,3 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