

BRUNELLO DI MONTALCINO

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2009	
AIS	2008	
ESPRESSO	2008	
VERONELLI	2008	
WINE SPECTATOR	2010	93/100
ROBERT PARKER	2009	89/100

NOME COMPLETO

Brunello di Montalcino DOCG Col d'Orcia 2010

DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino DOCG

ANNATA

2010

ORIGINE

Toscana

VITIGNO

Sangiovese 100%

AFFINAMENTO

Barriques

FORMATO

0.75

AROMI DEL VINO

Frutti di bosco, spezie

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

GRADO ALCOLICO

14.5%

TEMPERATURA

18 - 20°C

DEGUSTAZIONE

Il Brunello di Montalcino di Col d'Orcia nasce in vigneti situati sulla collina Sant'Angelo in Colle che si affaccia sul fiume Orcia, nel cuore del comune di Montalcino.

E' prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, raccolte unicamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 30°C per circa 18-20 giorni, con rimontaggi giornalieri. Successivamente il vino affina in barriques per 4 anni, e per ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Questo Brunello di Montalcino è caratterizzato da un colore rosso rubino, con riflessi granato. Al naso si apre con un bouquet armonico, fine ed elegante, con sentori di frutti di

bosco, arricchiti da piacevoli note speziate. Al palato risulta equilibrato e piacevolmente fresco, con tannini maturi e persistenti che conducono un retrogusto lungo e fruttato. Perfetto per accompagnare carni rosse e selvaggina, è ideale in abbinamento a formaggi stagionati.