



# Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG 2011

Col D'Orcia

---

Il Brunello di Montalcino DOCG di Col d'Orcia, è ottenuto da uva Sangiovese che invecchia ancora oggi per tre anni in botti di rovere. Ed è una sua grande particolarità. Più che altro perché quest'azienda ha scelto di continuare nel nome della tradizione ancor prima che il dibattito tra produttori modernisti e tradizionalisti iniziasse. Il rispetto per l'essenza del Sangiovese di Montalcino è alla base della produzione di questa bottiglia. Una vera eccellenza espressione di un intero territorio.

---

## CARATTERISTICHE

|                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo                  |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosso                  |
| <b>Disciplinare</b>          | Brunello di Montalcino |
| <b>Denominazione</b>         | DOCG                   |
| <b>Annata</b>                | 2011                   |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia                 |
| <b>Regione di produzione</b> | Toscana                |
| <b>Localizzazione</b>        | Sant'Angelo in Colle   |
| <b>Vitigno</b>               | Sangiovese 100%        |
| <b>Gradazione</b>            | 14.50 % vol.           |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)     |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Rosso rubino, con riflessi granati   |
| <b>Gusto</b>                   | Vino di ottima struttura, presenta tannini morbidi e maturi, in equilibrio con le note evolutive donate dal lungo affinamento in legno. Retrogusto pieno e persistente |
| <b>Profumo</b>                 | Ampio e complesso, con intense note di frutti rossi maturi e prugna integrate con le spezie cedute dalla botte   |
| <b>Abbinamenti</b>             | Secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di carni rosse stufate, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati e piccanti                             |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 18° C  |

## DATI DI PRODUZIONE

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Esposizione</b>     | Sud  |
| <b>Altitudine</b>      | 300 m s.l.m m  |
| <b>Resa per ettaro</b> | 80 q/ha  |
| <b>Tipo raccolta</b>   | Manuale  |
| <b>Vinificazione</b>   | Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore |
| <b>Affinamento</b>     | 4 anni di cui 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25 - 50 e 75 hl e successivo  |

affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata