

TENUTA COL D'ORCIA



Brunello di Montalcino

ÄRGÅNG: 2013

DRUVSORT: Sangiovese/Brunello

ALKOHOLHALT: 14,5%

PRODUKTTYP: Röda viner - fylliga

URSPRUNG: Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Italien

PRODUCENT: Tenuta Col d'Orcia

ARTIKELNUMMER: 12357-01

PRIS EXKL MOMS: 223,20 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 279,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Ordinarie

FÄRG: Djupt rubinröd.

DOFT: Stor och djup komplex doft med kryddig ton och välintegrerad fatkaraktär i den mycket friska och rika mörka bärfrukten, inslag av körsbär, plommon och örter.

SMAK: Fyllig, utvecklad smak, mycket frisk och med en imponerande tanninstruktur uppmjukad av krämig kryddig ek, inslag av mörka körsbär och örter.

PASSAR TILL: Köträtter av lamm, nöt och vilt.

TILLVERKNING & LAGRING: Jäsning med skalkontakt i 18-20 dagar vid kontrollerad temperatur under 30° i vida och korta rostfria ståltankar på 150 hl, speciellt konstruerade för skonsam men maximal extraktion av tanniner och färg. Fatlagring 3 år i 50-75 hl stora ekfat från Slavonien och Allier, följt av minst 12 månaders temperaturreglerad efterlagring på flaska.

ÖVRIGT: Brunello är det lokala namnet på speciella kloner av Sangiovese Grosso.

TENUTA COL D'ORCIA

Col d'Orcia är en av de äldsta företagen i Montalcino och dess ursprung går tillbaka till första halvan av 1700-talet då den adliga familjen Delle Ciaia från Siena etablerade en egendom i området.

Tenuta Col d'Orcia är belägen 450 meter över havet på de kulliga sluttningarna av Montalcino i södra Toscana. Jorden är av naturen gynnsam för druvodling, med löst sammansatt grund, fattig på lera men rik på kalksten. Den begränsade nederbörden och det höga antalet soliga dagar under hela växtperioden säkrar en gradvis och total mognad av druvorna. Detta bidrar till att ge struktur och elegans åt den Brunello som görs i denna del av Montalcino. Brunello utgör 75% av de odlade druvorna hos Tenuta Col d'Orcia och det exklusiva flaggskeppet Poggio al Vento är världskänt.

