



COL D'ORCIA BRUNELLO DI MONTALCINO | ORGANIC BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Sangiovese (Brunello).

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 4 años, 3 de ellos en barricas de roble de Eslavonia y Allier de 25-50 y 75 hl, seguidos de al menos 12 meses de afinamiento en botellas almacenadas a temperatura controlada.

Capacidad de Guarda: 12 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí con ribetes violáceos.



Intenso, amplio y complejo, con notas de frutos rojos como cereza y mora combinados con vainilla y notas amaderadas del roble.



Vino con mucho cuerpo, excelente estructura, fuerte y equilibrado. Los taninos son suaves y maduros y desembocan en un retrogusto largo, interminable y afrutado.



Se recomienda acompañar con platillos de carnes y algunos platillos de caza. Quesos fuertes.



La Bodega

Al inicio del siglo XVIII, la bodega Col D'orcia fue propiedad de la familia Ciada de Siena. En 1973, Alberto Marone Cinzano toma el control de la bodega y apoya al desarrollo de las apelaciones Montalcino y Brunello. Col D'orcia tiene 142 hectáreas plantado con 106 ha. de Sangiovese "Brunello", 7,5 ha. en Sangiovese "Sant Antimo", 9 ha. de Cabernet Sauvignon, 6 ha. de Merlot, 4 ha. de Pinot Grigio, 3 ha. de Moscatel, 2,5 ha. de Syrah y 1 ha. de otras uvas tintas como el Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino, Prugnolo gentile, Pulcianculo, Mammolo fino.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com