



## COL D'ORCIA GINEPRONE CHIANTI CHIANTI DOCG, ITALIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 85% Sangiovese, 15% Otras.

**Alcohol:** 14,0 %

**Reposo:** Pocos meses en barrica de roble de Eslavonia.

**Capacidad de Guarda:** 4 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir a 16 a 18 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí intenso.



Complejo, amplio y profundo con suaves notas de frutos rojos bien combinados con el roble y con toques especiados aportados por la madera.



Buena estructura, taninos suaves y maduros que dan paso a un retrogusto fresco y persistente.



Se recomienda acompañar con: Quesos añejos, platos principales con carnes rojas, pastas a base de carne o platos de arroz.



### 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.