



**COL D'ORCIA** POGGIO AL VENTO RISERVA | **ORGANIC**  
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G., ITALIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Sangiovese (Brunello).

**Alcohol:** 15,0 %

**Reposo:** 3 años en barricas de roble de Eslavonia y Allier de 25 y 75 hl, seguidos de unos 3 años más de envejecimiento en botella antes de su comercialización.

**Capacidad de Guarda:** 12 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí intenso.



Ramo rico, complejo y elegante, compuesto por notas de cereza y pequeños frutos rojos maduros, perfectamente combinados con aromas especiados y toques de roble procedentes de la larga estancia en la madera.



Bien estructurado en boca, rico y pleno, el potente y Los taninos maduros se apoyan en un agradable frescor. Excelente Postgusto persistente y elegante.



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, Ciliegiolo, Colorino, Prugnolo gentile, Pulcianculo, Mammolo fino.