



COL D'ORCIA — MONTALCINO —



BODEGA | COL D'ORCIA

Al inicio del siglo XVIII, la bodega Col D'orcía 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'orcía 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, Ciliegio, Colorino, Prugnolo gentile, Pulcianculo, Mammolo fino.

En Col d'Orcia, desde hace muchos años, siempre ha atribuido un alto valor al entorno natural en el que opera. Por tal motivo, en el año 2010 tomaron la decisión de someterse al proceso de certificación de agricultura ecológica para convertirse en la mayor productor de vino ecológico de toda la Toscana. Desde el 27 de agosto de 2010, toda la finca, incluidos viñedos, olivares, otros campos e incluso los jardines, se cultivan siguiendo prácticas agrícolas exclusivamente orgánicas.

BRUNELLO DI MONTALCINO | *Organic*

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. (TOSCANA) | ITALIA

Tipo de vino: Tinto.

Variedad: 100% Sangiovese (Brunello).

Reposo: 3 años de crianza en grandes barricas de roble de Eslovenia y mínimo 12 meses en botella antes de su salida al mercado.

Alcohol: 14,5%

Capacidad de guarda: 7 - 9 años.

Temperatura de servicio: Servir de 16 - 18° C.

Tipo de suelo: Arcilla, caliza, arena, piedra (Galestro).

Notas del Sommelier:

Rojo rubí con reflejos granates Aromas a cerezas negras, balsámico y tostado ligero de la barrica Buena combinación de potencia y elegancia. La estructura tánica está presente, llena y una viva acidez. Sensación de fineza con un retrogusto potente, largo y afrutado.

Maridaje:

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



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino