



COL D'ORCIA — MONTALCINO —



BODEGA | COL D'ORCIA

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, Ciliegiole, 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.

ROSSO DI MONTALCINO | *Organic*

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. (TOSCANA) | ITALIA

Tipo de vino: Tinto.

Variedad: 100% Sangiovese (Brunello).

Reposo: 12 meses de crianza en grandes barricas de roble de Eslovenia seguido por un refinamiento en botella.

Alcohol: 14,0%

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:

Color rubí muy intenso. Aromas característicos e intensos de frutas rojas (cereza silvestre) maduras y un toque de madera. Tiene un sabor seco, fuerte y unos taninos presentes. Su persistencia en boca es larga..

Maridaje:

Se recomienda acompañar con aves en salsas, entradas fuertes, carnes y quesos de cuerpo medio.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino