



## 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.

### PINOT GRIGIO | *Organic* SANT'ANTIMO DOC | ITALIA

**Tipo de vino:** Blanco.

**Variedad:** 100% Pinot Grigio (uvas cultivadas en la zona de Montalcino).

**Vinificación:** Maceración inicial en frío a 8/10 C seguida de un suave prensado para separar el jugo claro. Fermentación durante 10/12 días a temperaturas entre 16 y 18 C. Embotellado temprano para conservar los aromas.

**Alcohol:** 13,5%

**Capacidad de guarda:** 3 años.

**Temperatura de servicio:** Servir de 6 - 8° C.

**Tipo de suelo:** Arcilla, suelo mas rocoso (Galestro).

#### Notas del Sommelier:

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Bouquet intenso y aromático con toques de jugo blanco. Aromas de frutas (pera) y flores blancas. En boca es fresco y elegante, la nota frutal notable es bien combinado con un sabor muy agradable. Postgusto agradable y duradero.

#### Maridaje:

Se recomienda acompañar con platillos a base de mariscos, pescados al vapor o a la plancha, ceviche o también como aperitivo.



**Ferrer y Asociados®**  
*pasión por el vino*