

COL D'ORCIA

Col d'Orcia, Brunello di
Montalcino DOCG
(magnum) 2012

115,25\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique

	Code produit	11127306
	Prix licencié	100.03\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Brunello di Montalcino
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 20 à 25 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Col d'Orcia se traduit en une colline surplombant la rivière Orcia, qui marque la frontière sud-ouest de la zone de production de Brunello di Montalcino. La mission du Col d'Orcia est de produire les meilleurs vins, qui peuvent être obtenus à partir de la combinaison exceptionnelle du sol et du climat de cette région de Montalcino.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis avec des reflets violets. Élégant et complexe avec des notes de fruits rouges comme la cerise et la cerise acide et des arômes épicés.

Équilibré et structuré avec des tanins agréablement mûrs. Le site finale est longue, fruitée et persistante.

Viande rouge, entre-côte, jarret de veau et d'agneau, gibier et fromages affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Zone de production : Montalcino - Sienna - sur la colline Sant'Angelo qui domine le fleuve Orcia, orientée sud-sud-ouest et exposée au soleil toute la journée. Orcia, orientée sud-sud-ouest et exposée aux rayons du soleil toute la journée. Hauteur moyenne de 300 m. au-dessus du niveau de la mer.

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification : Fermentation sur les peaux pendant environ 18-20 jours, à température contrôlée
température contrôlée inférieure à 28° C. dans des cuves en acier inoxydable larges et peu
profondes de 150 hl, conçues et construites afin d'extraire les tannins et les arômes.



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

