

COL D'ORCIA

279,25\$

* Prix de détail suggéré

Col d'Orcia, Brunello di
Montalcino DOCG (3L,
bio) 2017

 Biologique  Biodynamique

 Code produit	15181967
 Prix licencié	242.84\$
 Conditionnement	1x3000ml
 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
 Taux de sucre	1.7
 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. Le parfum libère d'agréables notes fruitées, cerise noire et confiture, suivies des classiques notes d'épices et de vanille. En bouche, c'est un vin chaleureux, aux tanins mûrs et nets.

Intense et persistant, il s'achève sur une longue finale. Accords: Viande rouge, entrecôte, escalope de veau et d'agneau, gibier et fromages affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Montalcino - Siene - orientée sud-ouest et exposée aux rayons du soleil toute la journée. L'altitude moyenne est de 300 mètres 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

Fermentation sur les peaux pendant 18-20 jours, à une température contrôlée inférieure à 28°C dans des cuves en acier inoxydable de 150 hl, larges et peu profondes.

