

COL D'ORCIA

Col d'Orcia, Nearco,
Sant'Antimo DOC 2018

43,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15037607
	Prix licencié	38.05\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Toscane
	Cépage(s)	Merlot 65 %
	Cépage(s)	Cabernet 20 %
	Cépage(s)	Syrah 15 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.6
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 20 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 intense, bouquet intense et parfumé avec des arômes de fruits rouges, mûre et prune, relevés par des notes épicées. Grande structure équilibrée, tannins doux et mûrs, arrière-goût persistant. Accords: viandes grillées, champignons, fromages affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Montalcino - colline de Sant'Angelo surplombant la rivière Orcia. Sols de densité moyenne avec quelques galets calcaires.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Chaque variété fermente séparément en cuves inox pendant environ 20 jours de macération, puis subit la fermentation malolactique en cuves en béton. Ensuite, le vin est mis en barriques et en fûts au printemps 2018.