

COL D'ORCIA

71,75\$

* Prix de détail suggéré

Col d'Orcia, Olmaia
Cabernet, Sant'Antimo
DOC (bio) 2016

 Biologique

	Code produit	15085609
	Prix licencié	62.40\$
	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)	Cabernet Sauvignon 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.7
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Peut vieillir 30 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

Couleur: Rouge rubis profond avec des reflets violets brillants. Bouquet: Intelligent et élégant, avec des notes typiques du Cabernet Sauvignon, du poivre mûr parfaitement équilibré avec les notes épicées et vanillées du chêne. Goût: Excellente structure, tannins mûrs et intelligents combinés aux arômes classiques provenant du chêne en barrique. Arrière-goût fruité, frais et agréable. Accords: Viande rouge grillée (filet avec poivre vert)

NOTES SUR LE PRODUIT

Altitude moyenne : 350 m au-dessus du niveau de la mer. Colline de Sant'Angelo orientée sud-sud-ouest.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation en cuves inox de 50 hl. Environ 20 jours de macération à une température contrôlée de 25-28 °C. 2 Remontages quotidiens et 3 longs "délestages" les 3ème, 5ème et 7ème

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

jours de fermentation ont été effectués. La fermentation malolactique s'est déroulée dans des
dans des cuves en acier inoxydable. Le vin a ensuite été directement mis en barriques.



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

