

COL D'ORCIA

Brunello di Montalcino 2015

252,75\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Végan

	Code produit	13093621
	Prix licencié	219.76\$
	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
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.7
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 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

Robe rouge rubis aux reflets violets. Bouquet élégant et complexe avec des notes fruitées rouges comme la cerise et la griotte et des arômes épicés. Équilibré et structuré avec des tanins agréablement mûrs. La finale est longue et fruitée. Se marie bien avec les viandes rouges, les entrecôtes, les knucle de veau et d'agneau et les fromages affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

L'hiver a été plutôt sec avec des températures basses. Les pluies printanières, dans la moyenne saisonnière, ont fourni la réserve d'eau nécessaire pour les mois de juillet et août. Septembre a été tempéré avec de bonnes excursions de température jour / nuit permettant une parfaite maturité des raisins.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse des meilleures grappes du vignoble dans un premier temps puis sur table de sélection en cave. Fermentation sur les peaux pendant environ

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

18-20 jours, à température contrôlée inférieure à 28 ° C dans des cuves inox larges et peu profondes de 150 hl, conçues et construites pour extraire les tanins et colorer efficacement mais délicatement.



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

