

COL D'ORCIA

Brunello di Montalcino 2016

53,75\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Végan

 Code produit	403642
 Prix licencié	46.64\$
 Conditionnement	6x750ml
 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 %
 Couleur	Rouge
 Taux de sucre	1.7
 Fermeture	Liège
 À boire	Peut vieillir jusqu'à 20-25 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

Couleur rouge rubis aux reflets violets. Nez complexe et ample marqué par des notes fruitées et balsamiques ainsi que par des épices. Bonne structure, tanins pertinents avec une fraîcheur agréable. L'arrière-goût est sapide et fruité. Se marie bien avec les viandes rouges, les entrecôtes, le gibier et les fromages affinés. Servir à 18 ° C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Terroir : Montalcino (Sienne) sur la colline de Sant'Angelo surplombant la rivière Orcia. Altitude moyenne de 300 m. Sol mixte avec une forte proportion de roches et de pierres. Hiver doux et pluvieux suivi par des pluies persistantes en juin-juillet et un mois de septembre ensoleillé et doux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse des meilleures grappes sur vignes puis sur table de tri. Fermentation sur peaux pendant environ 18-20 jours, à température contrôlée dans des cuves inox larges et peu profondes, conçues pour extraire les tanins et colorer efficacement mais délicatement. Élevage de 4 ans dont 3 en fûts de chêne suivis de 12 mois d'affinage en bouteilles

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

