



COL D'ORCIA

— MONTALCINO —



ROSSO DI MONTALCINO | ORGANIC
ROSSO DI MONTALCINO DOC, ITALIA



VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Sangiovese (Brunello).

Alcohol: 14,5%.

Reposo: 12 meses en barricas de roble de Eslavonia de entre 75 y 150 hl, seguido de un afinamiento en botella.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

Amplio, complejo y afrutado. Los aromas típicos de cereza y pequeños frutos rojos maduros en confitura se combinan a la perfección con las notas especiadas y tostadas que aporta la barrica. Buena estructura, envolvente y con cuerpo. Los taninos suaves y maduros están bien equilibrados con la fresca acidez del Sangiovese. Postgusto persistente y agradablemente frutal.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con aves en salsas, entradas fuertes, carnes y quesos de cuerpo medio.

C'OL D'ORCIA

Al inicio del siglo XVIII, la bodega Col D'orcia fue propiedad de la familia Ciada de Siena. En 1973, Alberto Marone Cinzano toma el control de la bodega y apoya al desarrollo de las apelaciones Montalcino y Brunello. Col D'orcia tiene 142 hectáreas plantado con 106 ha. de Sangiovese "Brunello", 7,5 ha. en Sangiovese "Sant Antimo", 9 ha. de Cabernet Sauvignon, 6 ha. de Merlot, 4 ha. de Pinot Grigio, 3 ha. de Moscatel, 2,5 ha. de Syrah y 1 ha. de otras uvas tintas como el Canaiolo, Ciliegiole, Colorino, Prugnolo gentile, Pulcianculo, Mammolo fino.



LCV
LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx