

COL D'ORCIA BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. VIGNA NASTAGIO 2018

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.



SOBRE ESTE VINHO

O Brunello di Montalcino D.O.C.G. Vigna 'Nastagio' 2018 da Col d'Orcia é um vinho tinto profundo e complexo do Vinhedo Nastagio em Montalcino. Feito a partir de uvas sangiovese rigorosamente selecionadas, oferece aromas intensos de violeta, mirtilo e cereja com elegantes notas tostadas. Com um corpo cheio e taninos vigorosos, este vinho tem um final longo e ligeiramente tostado.

NOTAS DE PROVA

Vermelho rubi com matizes granada, bouquet amplo e intenso com notas de violeta, mirtilo, cereja, café e baunilha. Corpo cheio com taninos vigorosos e boa acidez, terminando ligeiramente com um toque tostado.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com as cascas durante 15-18 dias a temperatura controlada abaixo de 25°C em tanques de aço inoxidável, seguida de envelhecimento em barricas de carvalho francês e grandes barricas de carvalho antes do engarrafamento.

PRODUTOR

Col d'Orcia

PAÍS

Itália

REGIÃO

Montalcino

CLASSIFICAÇÃO

DOCG

ENVELHECIMENTO

Primeiro ano em tonéis de 5 hl de carvalho francês, posteriormente em grandes barricas de carvalho e mais 12 meses em garrafa a temperatura controlada

TIPO DE SOLO

Argiloso, de origem pliocena com boa drenagem, alcalino e muito rico em calcário

TEOR ALCOÓLICO

14.5%

COLHEITA

2018

VARIEDADES DE UVA

100% Sangiovese

COR

tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Violeta, Mirtilo, Cereja, Café, Baunilha

HARMONIZAÇÕES

Bife grelhado, queijo curado, ragu de javali

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18°C

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 8016760003528