VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Col d'Orcia Brunello di Montalcino 2018
Vinícola	Col d'Orcia
Safra	2018
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Montalcino
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	4 anos, dos quais 2 foram em barris de carvalho francês e da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	de 60 a 90 minutos
Premiações	96 pts Wine Enthusiast | 95 Raffaele Vecchione (winescritic.com) | 95 pts Kerin O'Keefe | 94 pts Wine Spectator | 94 pts Falstaff | 93 pts Decanter Magazine | 93 pts James Suckling | 93 pts Vinous Media | 93 pts Jeb Dunnuck | 93 pts Wine Advocate

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com a ambição de produzir os melhores vinhos possíveis de seu terroir, a Col'Orcia é uma das vinícolas mais antigas de Montalcino ainda em atividade.

Mantém seus vinhedos no sudoeste da área da DOCG, numa colina com vista para o Rio Orcia - daí o nome Col'Orcia.

Seu multipremiado Brunello Di Montalcino da excelente safra 2018, teve origem em vinhedos orgânicos a 300 metros de altitude, em área com exposição solar durante todo o dia.

Neste ano, as videiras de Sangiovese apresentaram rendimentos muito baixos. As uvas foram vinificadas em tanques de aço inox, e a maturação foi de 4 anos, dos quais 2 foram em barris de carvalho francês e da Eslavônia.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola