

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Col d'Orcia Rosso di Montalcino 2022
Vinícola	Col d'Orcia
Safra	2022
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Rosso di Montalcino D.O.C.
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese Grosso
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	10 a 12 meses em um misto de barris de carvalho da Eslavônia, tonneaux e tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	92 pts Wine Enthusiast 91 pts Raffaele Vecchione (winescritic.com) 91 pts James Suckling 90 pts Vinous Media

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Col d'Orcia – que literalmente significa "Colina acima do Rio Orcia" – é uma das vinícolas mais respeitadas de Montalcino. Recentemente eleita entre as 100 mais icônicas da Itália pela Forbes, é também uma das mais antigas da região.

Sua história remonta a 1890, quando a linhagem moderna da família Franceschi adquiriu a propriedade. Hoje, sob o comando da família Cinzanos, possui a maior área cultivada de Montalcino, utilizada para gerar uma gama de vinhos espetaculares.

Os laços da Col d'Orcia com a sua região de origem são profundos. Foi uma das empresas que impulsionou a publicação do decreto presidencial de 1973, que criou a Rosso di Montalcino DOC. Nos anos seguintes, já se tornou líder na elaboração de vinhos da denominação.

Logo, o exemplar que apresentamos hoje é simplesmente um dos vinhos mais clássicos da categoria. Considerado o "irmão caçula" do Brunello, é uma versão acessível, mas que mantém todas as características típicas do terroir de Montalcino.

Elaborado apenas com a Sangiovese Grosso, também chamada de Brunello, tem como principal diferencial, o fato de ser lançado no ano seguinte à colheita. Consequentemente, o período de maturação é relativamente mais curto, de 10 a 12 meses em um misto de barris de carvalho da Eslavônia, tonneaux e tanques de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de morango e cereja, que se entrelaçam com nuances de pot-pourri, alcaçuz e especiarias, onde se destacam, especialmente, o cravo e a pimenta-do-reino



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, tem picância e suculência combinadas com uma boa carga de taninos finos; notas de cereja e morango desidratado são o maior destaque, seguidas por deliciosas nuances de cravo e raspas de tangerina, que se mantém no fim de boca, elevando a experiência a um alto patamar



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