VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Col d'Orcia Rosso di Montalcino 2023
Vinícola	Col d'Orcia
Safra	2023
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	até 2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 Michael Godel (Wine Aling) | 92 pts Winemag | 91 pts Falstaff | 90 Vinous | 90 Jeb Dunnuck | 4 Grappoli Bibenda | 2 Bicchieri Gambero Rosso

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