

## 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             | 92 pts Winemag   91 pts Falstaff                                                             |

## 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.<br /><br />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.<br /><br />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.<br /><br />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 <em>terroir</em> de Montalcino.<br /><br />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, <em>tonneaux</em> 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 linguíça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola