



Brunello di Montalcino

Productor: Il Colle di Carli

100% Sangiovese • Orgánica (certificada)

Brunello di Montalcino DOCG

Tipo de vino: Vino Tinto

Región: Toscana, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado alcohólico: 14%

Edad de las vides: 40 años

Producción anual: 9,300 (botellas)

Altitud: 230–480 metros

Suelo: Arenisca y arcilla

VITICULTURA:

Ubicado en las zonas más altas de la zona del Brunello, en suelos delgados sobre antiguos depósitos ricos en minerales, Il Colle está perfectamente situado para producir Brunello elegante y de estilo clásico. El vino se elabora a partir de una cuidadosa selección de los mejores racimos de los viñedos originales de Matricchese y parcelas en Castelnuovo dell'Abate hacia el sur. La fruta de la viña original (480 m) aporta elegancia y frescura mientras que la fruta del sureste (230 m) aporta estructura, potencia y color.

VINIFICACIÓN:

Fermentación espontánea en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino envejece por 40 meses en barricas de roble eslavonio de 50 hl y 30 hl.



NOTAS DE CATA:

En nariz, predominan notas de frutos rojos y negros como frambuesa, grosella negra, arándano, con un toque de cereza agria y cítricos confitados. Larga persistencia con taninos bien equilibrados. Cálido y elegante con una estructura tánica muy fina y una extraordinaria riqueza sedosa.

MARIDAJE:

Risotto italiano al pecorino romano, pierna de cordero con ajo y romero, ragù de salchicha.