



Brunello di Montalcino Col d'Orcia 1999 Col D'Orcia

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Vitigni: | Sangiovese Grosso 100% |
| Capacità: | 75 cl |
| Grado alcolico: | 13.5% |
| Bottiglia: | Bordolese |
| Zona: | Montalcino (SI) |
| Tipologia: | Rosso Docg |
| Nome vino: | Brunello di Montalcino DOCG |
| Annata: | 1999 |
| Denominazione: | DOCG |
| Vitigno: | Sangiovese Grosso |

Il Brunello di Montalcino Col d'Orcia di Francesco Marone Cinzano è il magnifico prodotto di uve sangiovese raccolte da vigneti allevati a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposti a sud e una altitudine di 300 metri sul livello del mare.

La 1999 è considerata dal punto di vista climatico un'annata molto buona e regolare, con una sufficiente piovosità in primavera, un'estate asciutta e non esageratamente calda e un periodo vendemmiale con condizioni atmosferiche ottimali per la raccolta. Ne è venuto fuori un Brunello di Montalcino di grande struttura e concentrazione e di sicura longevità. La resa della vendemmia 1999 è stata di 53 quintali per ettaro a fronte di un valore massimo di 80 q/ha ammesso dal disciplinare di produzione, frutto di una rigorosa cernita dei grappoli in vigna.

La fermentazione sulle bucce è durata circa 20 giorni, a temperatura controllata che non ha mai superato i 30° C, in vasche di acciaio da 150 ettolitri larghe e realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore. La maturazione si è svolta in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25, 50 e 75 hl per 3 anni; è seguito un anno di affinamento in vetro.

A poco più di venti anni dalla vendemmia vi ritroverete nel calice un vino dal colore classicamente granato, con una connotazione aromatica che abbandonata la quota fruttata ha virato su sensazioni agrumate, speziate e leggermente affumicate. Il tempo in bottiglia ne ha ingentilito il tannino fino ad amalgamarlo in un sorso

sinuoso, equilibrato e avvolgente.

Informazioni sulla vendita.

Le bottiglie della sezione Grandi Classici di BuongiornoVino sono state prelevate da cantine di privati collezionisti, enoteche e ristoranti storici le cui condizioni di immagazzinamento sono conformi a una perfetta conservazione del vino.

Le bottiglie sono state controllate dallo Staff Tecnico di BuongiornoVino e sono state riposte nelle cantine termocontrollate della nostra struttura di magazzino.

La foto inserita nella scheda tecnica per ogni vino corrisponde al prodotto reale in nostro possesso.

Possiamo garantire la massima accuratezza nella conservazione e nella movimentazione della bottiglia ma non l'eventuale decadimento o difetto del contenuto, a distanza di tanti anni dalla messa in commercio. Ci riteniamo quindi sollevati da qualsiasi tipo di risarcimento richiesto a seguito di una esperienza non gradita, sperando che questa possibilità sia comunque remota.