



Brunello di Montalcino Col d'Orcia 2006 Col D'Orcia

Vitigni:	Sangiovese Grosso 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Montalcino (SI)
Tipologia:	Rosso Docg
Nome vino:	Brunello di Montalcino DOCG
Annata:	2006
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 a una altitudine di 300 metri sul livello del mare.

L'inverno del **2006** è stato piovoso e non troppo freddo, così come la primavera. Il conseguente lieve ritardo nel germogliamento è stato recuperato nel mese di giugno. L'estate, abbastanza calda, è andata avanti senza stress anche grazie alle riserve idriche accumulate in primavera, arrivando ad avere in vendemmia uve con un ottimo grado di maturazione. La resa in vendemmia nel 2006 è stata di 65 quintali per ettaro, abbondantemente sotto il limite imposto dal disciplinare di 80 q/ha.

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.

Il **Brunello di Montalcino 2006 Col d'Orcia** è un vino dell'eccellenza per molti esponenti della critica del vino mondiale:

93/100 Wine Advocate (di Robert Parker) e Top 10 Wine of Montalcino Quality/Price Ratio - 93/100 Wine Spectator

BuongiornoVino - Via Ramarini, 7 - 00015 Monterotondo Scalo - Roma - Italia P.IVA 08977691008 REA:RM 1131574 SDI: W7YVJK9

- 94/100 James Suckling - 91/100 Wine Enthusiast - 91+/100 Stephen Tanzer IWC.

In particolare Wine Advocate segnalò il Brunello di Montalcino 2006 Col d'Orcia nella Top 10 dei vini di Montalcino dal miglior rapporto qualità prezzo:

93/100 "The Brunello di Montalcino emerges from the glass with a finely knit bouquet of tobacco, sweet herbs, licorice, leather and red cherries. The wine shows lovely depth, richness and polish in its engaging personality. The warm radiance of the fruit flows through effortlessly to the long, creamy finish. This is a terrific effort from Col d'Orcia."

Sulla qualità non si discute e il prezzo è ancora accessibilissimo per un Brunello di Montalcino di tale levatura, ulteriormente affinato negli anni.

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.