



Brunello di Montalcino Col d'Orcia 2008 Col D'Orcia

Vitigni:	Sangiovese Grosso 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Montalcino (SI)
Tipologia:	Rosso Docg
Nome vino:	Brunello di Montalcino DOCG
Annata:	2008
Denominazione:	DOCG
Vitigno:	Sangiovese Grosso

Il Brunello di Montalcino Col d'Orcia di Francesco Marone Cinzano è il magnifico prodotto di uve 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.

L'andamento climatico dell'annata 2008 ha registrato abbondante piovosità primaverile e temperature estive nella norma. L'eccezionale grandinata a Ferragosto di quell'anno ha causato una riduzione della produzione ma non ha influito sulla qualità di ciò che il periodo prevendemmiale secco e asciutto è riuscito a portare a maturazione. La vendemmia di uve sangiovese perfettamente sane è avvenuta nella prima decade di settembre, con una resa finale di 50 quintali per ettaro (resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 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 2008 Col d'Orcia fu accolto benissimo dalla critica di settore:
Miglior Brunello Vendemmia 2008 per Enogea di Alessandro Masnaghetti nel 2014 – 93/100 Tim Atkin
Master of Wine Special Report 2013 – 94/100 Wine Advocate (Robert Parker) nel 2013 – 91/100 Wine
Spectator June 2013 – 94/100 Vinous Antonio Galloni nel settembre del 2013 – 90/100 Wine Enthusiast

In particolare il corrispondente di Robert Parker per Wine Advocate nel giugno 2013 scriveva:
94/100 Sweet, rich, lush and layered, yet also remarkably light on its feet, the 2008 Brunello di Montalcino dazzles from start to finish. Sweetroses, redberries, flowers, mint and orange peel all take an appearance in this utterly impeccable polished Brunello.(...) beautiful Brunello end owed with seemingly endless layers of fruit and fabulous overall balance. Anticipated maturity: 2016-2038.

Un Brunello che ha ancora tanto da dare per almeno altri quindici anni, ancora disponibile a un prezzo commovente per la qualità che offre nel bicchiere.

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.