



## Brunello di Montalcino Col d'Orcia 2010 Col D'Orcia

Vitigni:	Sangiovese Grosso 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Montalcino (SI)
Tipologia:	Rosso Dcog
Nome vino:	Brunello di Montalcino DDCG
Annata:	2010
Denominazione:	DDCG
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'andamento climatico dell'annata 2010 ha registrato condizioni ottimali; buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive e un settembre che ha presentato temperature diurne nella norma e notti fresche, garantendo le condizioni per buone escursioni termiche e per una maturazione delle uve di sangiovese ottimale. La resa in vendemmia è stata nel 2010 di 55 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 28° 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 2010 Col d'Orcia** è un vino dell'eccellenza per molti esponenti della critica del vino mondiale: 95/100 Wine Spectator - 92/100 Wine Enthusiast - 92/100 James Suckling - 92+/100 Vinous - 91/100 Wine Advocate (di Robert Parker) - 93/100 Falstaff - 92/100 International Wine Report - 96/100 Derek Smedley MW - 91/100 Decanter.

In particolare all'uscita del Brunello di Montalcino 2010 Col d'Orcia il giornalista Bruce Sanderson per Wine Spectator scrisse:

95/100 - ...pure cherry and plum fruit on the palate, along with avory elements. Lean, with well-integrated tannins and a long, meaty finish of tobacco and earth. Best from 2018 through 2030.

Chiaramente si parla di un vino perfettamente in beva oggi e che potrà regalare soddisfazioni ancora per almeno un decennio.

### **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.