VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Brunello di Montalcino Cru Vigna Bosco DOCG 20

Productor: Il Colle di Carli

Brunello di Montalcino DOCG

100% Sangiovese · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Toscana, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 40 años

Producción anual: 9300 (Botellas).

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 Matrichese y parcelas en Castelnuovo dell'Abate hacia el sur. La fruta de la viña original (480 m de elevación) aporta elegancia, frescura, notas florales y mineralidad, 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, ragú de salchicha.