VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Rosso di Montalcino DOC

Productor: Il Colle di Carli

Rosso di Montalcino DOC

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: 6000 (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 18 meses en barricas de roble eslavonio de 50 hl y 30 hl.



NOTAS DE CATA:

En nariz, el aroma frutal, predominantemente fresa silvestre y cítricos, pronto se une a notas herbáceas, menta poleo y cítrico. Luego siguen las notas florales. En boca, es equilibrado, sabroso y rico con taninos sedosos y acidez vivaz. El final es persistente y bien estructurado.

MARIDAJE:

Pizza, pasta, champiñones, risotto, salchichas, pollo asado.