



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

ROSSO DI MONTALCINO COL D'ORCIA DOC 2012



Pontuação:

90/100 pontos James Suckling

Produtor: Col D'Orcia

Tipo: Tinto Seco

Região: Montalcino (Toscana)

País: Itália

Uvas: Sangiovese

Gradação Alcoólica: 14,5%

Temperatura de Serviço: 18° C. Melhor se aberto 1 hora antes de servir.

Combinações gastronômicas: Carnes assadas, caças, frango assado, queijos duros tipo Pecorino.

Safra: 2012

Estimativa de Guarda: 5 a 8 anos

Conteúdo: 75 cl

Código de Barras:



Col D'Orcia é uma das mais antigas vinícolas de Montalcino, estando presente desde 1933 com o nome "Fattoria di Sant'Angelo in Colle" na primeira exposição de vinhos italianos realizada em Siena, com três safras de Brunello. A origem da propriedade remonta à primeira metade do século XVIII, quando a família nobre Delle Ciaia de Siena estabeleceu a propriedade na área de Sant'Angelo in Colle. Em 1973, o conde Francesco Marone Cinzano assumiu a empresa, com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento e sucesso de Montalcino e seu Brunello nos mercados mundiais.

Os vinhos Col d'Orcia são produzidos a partir de vinhas altamente selecionadas e tecnologia de ponta, que garantem uma produção limitada de uvas de alta qualidade, saudáveis, concentradas e ricas em cor e taninos. A colheita é manual e o envelhecimento em barris de carvalho pode durar até quatro anos. A produção totalmente artesanal só poderia resultar em vinhos únicos, raros e excepcionais.

Notas do Produtor (Safra 2012):

Cor: Vermelho rubi profundo com reflexos violeta.

Bouquet: Intenso e frutado. Os aromas perceptíveis de flores, framboesas maduras e bagas estão em perfeito equilíbrio com os aromas típicos do carvalho.

Sabor: completo e bem estruturado, com a presença de taninos agradáveis. O retrogosto é longo e persistente. O equilíbrio entre a fruta e o envelhecimento em barris de carvalho é perfeito.