



Col d'Orcia, Montalcino (Toscane)

Grappa di Brunello di Montalcino

Viticulteur Col d'Orcia
Région Toscane
Degré 42% vol.
Cépages 100% Sangiovese

Vinification

La Grappa Brunello est produite exclusivement à partir de marc de raisins de Sangiovese, pressés avec grand soin, avant d'être immédiatement distillés. La distillation en chaudron de cuivre dure 48 heures. L'élevage est ensuite effectué en cuve inox.

Notre note de dégustation

La Grappa Brunello arbore une robe cristalline et séduit par son bouquet de fruits des bois très raffiné et persistant. Veloutée à souhait, longue en bouche, pour une harmonie exceptionnelle.

Col d'Orcia

Le Tenuta Col d'Orcia fait partie des vignobles les plus anciens et les mieux préservés de Montalcino. Le domaine s'étend sur plus de 142 hectares de vignes. Le cépage majoritaire est le Sangiovese, seule variété composant le Brunello du Montalcino. Depuis 1973, le domaine viticole est la propriété de la famille du comte Marone Cinzano, qui a opté pour une viticulture intégralement biodynamique depuis 2010. Aujourd'hui, Col d'Orcia est le plus grand domaine viticole bio de Toscane.



Convient avec

