

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Col d'Orcia Ghiaie Bianche Sant'Antimo 2021   |
| <b>Vinícola</b>               | Col d'Orcia                                   |
| <b>Safra</b>                  | 2021  |
| <b>País</b>                   | Itália  |
| <b>Região</b>                 | Toscana                                       |
| <b>Tipo</b>                   | branco  |
| <b>Castas</b>                 | Chardonnay                                    |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%   |
| <b>Maturação</b>              | sobre as lias em barricas de carvalho francês |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 10 a 12 °C                                    |
| <b>Guarda</b>                 | 2032  |
| <b>Decanter</b>               | -   |
| <b>Premiações</b>             |   |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Col d'Orcia é uma vinícola histórica de Montalcino, cujo nascimento remonta ao ano de 1890, quando a família Franceschi de Florença adquire a propriedade *Fattoria di Sant'Angelo in Colle*, sendo uma das pioneiras a apresentar seu Brunello di Montalcino ao mercado, na feira *Wine Exhibition of Siena*, em 1933. Em 1958, os irmãos Leopoldo e Stefano, que herdaram a empresa, decidem dividir a propriedade e, um dos termos da separação, foi a proibição do atual nome da vinícola – *Fattoria di Sant'Angelo in Colle*.

Desta forma, Stefano Franceschi nomeia sua parte como Col d'Orcia, que significa colina acima do Orcia (rio que atravessa a propriedade). Stefano acabou se casando com um membro da família real do futuro Rei da Espanha, Juan Carlos. Ele e sua esposa não tiveram filhos e, em 1973, Stefano acabou vendendo a Col d'Orcia para a família Cinzano – que já possuía uma ótima reputação no mundo das bebidas.

Desde então, sob o comando do Conde Alberto Marone Cinzano, a Col d'Orcia, além de manter sua respeitada reputação, investiu na ampliação de vinhedos, colocando a empresa na terceira posição dos maiores proprietários de vinhedos da denominação Brunello di Montalcino.

Para este varietal de Chardonnay, emprega uvas obtidas do vilarejo de Sant'Angelo in Colle, em Montalcino. A fermentação já ocorre dentro de barricas de carvalho francês, e após concluída, o vinho é mantido sobre as borras finas por alguns meses, quando são realizadas battonages frequentes. Após engarrafado, o vinho ainda é mantido 6 meses na adega antes da comercialização.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

DESCRIÇÃO

|          |  |   |   |  |
|----------|--|---|---|--|
| CARNES   | <input checked="" type="checkbox"/> peixe      | <input checked="" type="checkbox"/> crustáceo | <input checked="" type="checkbox"/> ave         | <input checked="" type="checkbox"/> suíno      |
|          | <input type="checkbox"/> cordeiro              | <input type="checkbox"/> gado                 | <input type="checkbox"/> caça                   | <input type="checkbox"/> curada                |
| QUEIJOS  | <input type="checkbox"/> frescos               | <input checked="" type="checkbox"/> moles     | <input checked="" type="checkbox"/> médios      | <input type="checkbox"/> duros                 |
| DA TERRA | <input checked="" type="checkbox"/> hortaliças | <input checked="" type="checkbox"/> legumes   | <input type="checkbox"/> cereais                | <input type="checkbox"/> cogumelos             |
| AMIDOS   | <input checked="" type="checkbox"/> massas     | <input checked="" type="checkbox"/> risotos   | <input checked="" type="checkbox"/> polenta     | <input checked="" type="checkbox"/> tubérculos |
| TEMPEROS | <input type="checkbox"/> pimentas              | <input checked="" type="checkbox"/> ervas     | <input checked="" type="checkbox"/> especiarias | <input type="checkbox"/> aromáticos            |
| DOCES    | <input type="checkbox"/> oleaginosas           | <input type="checkbox"/> frutas               | <input type="checkbox"/> sobremesas             | <input type="checkbox"/> chocolate             |



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO  burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole