



COL D'ORCIA

MONTALCINO



COL D'ORCIA SIGNIFICA COLLE SUL FIUME ORCIA E INDICA IL LUOGO DOVE SONO PIANTATI I VIGNETI DA CUI NASCONO I NOSTRI VINI OLTRE AL NOSTRO STRETTO LEGAME CON IL TERRITORIO, COLTIVATO DAL 2010 SECONDO LE REGOLE DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA. LA MISSIONE DI COL D'ORCIA, GUIDATA DALL'ESPERIENZA DEGLI UOMINI ED ALIMENTATA DALLA PASSIONE E DALL'ENTUSIASMO, È PRODURRE ARTIGIANALMENTE I MIGLIORI VINI CHE SI POSSONO OTTENERE DALL' ECCEZIONALE COMBINAZIONE DEL SUOLO E DEL CLIMA DI QUESTA ZONA DI MONTALCINO. ACCURATA GESTIONE DEL SUOLO, SELEZIONE CLONALE, BASSA RESA PER ETTARO, RIGOROSA CURA MANUALE DELLE UVE CONSENTONO AI VIGNETI DI ESPRIMERE AL MEGLIO LE STRAORDINARIE POTENZIALITÀ AMBIENTALI DELLA ZONA.





COL D'ORCIA LITERALLY MEANS THE HILL OVERLOOKING THE ORCIA RIVER AND INDICATES THE VERY PLACE WHERE THE VINEYARDS THAT GIVE BIRTH TO OUR WINES ARE PLANTED AS WELL AS CONFIRMING OUR BOND TO THIS ENVIRONMENT THAT WE FARM ACCORDING TO ORGANIC AGRICULTURE RULES SINCE 2010 . KNOW HOW , PASSION AND ENTHUSIASM GUIDE THE PEOPLE AT COL D'ORCIA IN THE MISSION OF PRODUCING THE BEST POSSIBLE HANDCRAFTED WINES THAT THE EXCEPTIONAL COMBINATION OF SOIL AND CLIMATE OF THIS PART OF MONTALCINO CAN ACHIEVE . CAREFUL LAND MANAGEMENT , CLONAL SELECTIONS , LOW YIELDS , RIGOROUS MANUAL CARE OF THE GRAPES ALLOW THE VINEYARDS TO EXPRESS AT ITS BEST THE EXTRAORDINARY ENVIRONMENTAL POTENTIAL OF THE AREA .



POGGIO AL VENTO



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G. SANGIOVESE “ BRUNELLO “

L'ESSENZA DEL BRUNELLO DI MONTALCINO CLASSICO.
VINO ARTIGIANALE DA LUNGO INVECCHIAMENTO PROVENIENTE DALL'OMONIMO VIGNETO

IL VIGNETO DI POGGIO AL VENTO SI TROVA NEL CUORE DELLA TENUTA COL D'ORCIA ED È CARATTERIZZATO DA UN TERRENO DI MATRICE SABBIOSA RICCA DI FOSSILI CALCAREI. TALI CONDIZIONI DI SUOLO TRASMETTONO AL VINO UN VENTAGLIO DI TANNINI FINI E VELLUTATI MA AL TEMPO STESSO DI GRANDE CONSISTENZA E LONGEVITÀ . LA CURA ARTIGIANALE PROFUSA NEL VIGNETO PROSEGUE IN CANTINA CON L'AFFINAMENTO IN GRANDI BOTTI DI ROVERE DI ALLIER E SLAVONIA PER 48 MESI . SEGUE POI L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA . PRODOTTO SOLAMENTE NELLE GRANDI ANNATE E IN QUANTITÀ LIMITATE È UN VINO DI RAZZA PER OCCASIONI SPECIALI .

THE ESSENCE OF CLASSIC BRUNELLO DI MONTALCINO.
SINGLE VINEYARD HAND CRAFTED WINE FOR LONG AGING.

THE POGGIO AL VENTO VINEYARD IS LOCATED IN THE HEART OF THE COL D'ORCIA ESTATE AND IS CHARACTERIZED BY A SANDY SOIL RICH IN FOSSILS LIMESTONE . THE WINE SOURCED FROM THIS UNIQUE VINEYARD STANDS OUT THANKS TO ITS WYDE RANGE OF FINE AND VELVETY . YET STRUCTURED AND PERSISTENT TANNINS . THE HANDCRAFTED CARE IN THE VINEYARD CONTINUES IN THE CELLAR DURING THE 48 MONTH AGEING IN THE LARGE FRENCH AND SLAVONIAN OAK BARRELS FOLLOWED BY FURTHER TIME IN BOTTLE . POGGIO AL VENTO IS PRODUCED ONLY IN THE BEST VINTAGES IN LIMITED QUANTITY AND SHOULD BE RESERVED FOR SPECIAL OCCASIONS .

BRUNELLO DI MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

SANGIOVESE “ BRUNELLO “

LA TRADIZIONE DEL BRUNELLO ARTIGIANALE SELEZIONATO DAI NOSTRI VIGNETI
E INVECCHIATO NELLE GRANDI BOTTI DI ROVERE

PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE NEI VIGNETI DI PROPRIETÀ SULLA COLLINA CHE SI AFFACCIA SUL FIUME ORCIA , IL NOSTRO BRUNELLO È IL RISULTATO DI ANNI DI RICERCA CON ISTITUTI UNIVERSITARI SU TUTTI GLI ASPETTI DELLA CONDUZIONE AGRONOMICA DEL SANGIOVESE CULMINATA CON IL PASSAGGIO ALLA CONDUZIONE BIOLOGICA . ANCORA OGGI , A COL D' ORCIA , IL BRUNELLO DI MONTALCINO VIENE INVECCHIATO PER 3 ANNI NELLE GRANDI BOTTI DI ROVERE . DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO VIENE TENUTO IN AFFINAMENTO IN CANTINA PER ALMENO 1 ANNO PRIMA DELL'USCITA SUL MERCATO . A TESTIMONIANZA DELLA STRAORDINARIA LONGEVITÀ DEI NOSTRI VINI ABBIAMO DISPONIBILI IN CANTINA OLTRE 50.000 BOTTIGLIE DI VECCHIE ANNATE A PARTIRE DAGLI ANNI '60 . IL BRUNELLO DI MONTALCINO È UN VINO DA OCCASIONE SPECIALE CHE BEN SI ABBINA AGLI ARROSTI , ALLA SELVAGGINA ED AI FORMAGGI STAGIONATI .

THE TRADITION OF HAND CRAFTED BRUNELLO SELECTED FROM OUR VINEYARDS
AND AGED IN THE LARGE OAK BARRELS

EXCLUSIVELY PRODUCED WITH GRAPES FROM OUR OWN VINEYARDS PLANTED ON THE HILL THAT OVERLOOKS THE ORCIA RIVER , OUR BRUNELLO IS THE RESULT OF MANY RESEARCHES AND DEVELOPMENT PROJECTS CONDUCTED , WITH VARIOUS UNIVERSITIES , OVER THE YEARS ULTIMATELY CROWNED WITH THE ADOPTION OF ORGANIC FARMING . AT COL D'ORCIA , WE AGE OUR BRUNELLO DI MONTALCINO FOR A FULL 3 YEARS IN THE LARGE BARRELS BEFORE BOTTLING AND KEEP THE BOTTLES IN CELLAR AT LEAST 1 YEAR BEFORE RELEASING THE WINE TO THE MARKET . AS A TESTIMONY TO THE EXCEPTIONAL LONGEVITY OF OUR WINES, WE KEEP IN OUR CELLAR MORE THAN 50.000 BOTTLES OF OLD VINTAGES DATING BACK AS FAR AS THE 1960'S . BRUNELLO DI MONTALCINO IS A WINE FOR SPECIAL CELEBRATIONS BEST PAIRED WITH ROASTS , GAME RECIPES AND AGED CHEESE .

MAGNUM : 5 - 3 - 1,5 LT - BOTTIGLIA / BOTTLE 0,75 - 0,375 LT

OLMAIA



SANT'ANTIMO CABERNET D.O.C. CABERNET SAUVIGNON

IL TERRITORIO ED IL CLIMA DI MONTALCINO ABBINATO AL VITIGNO
INTERNAZIONALE PER ECCELLENZA

QUESTO VINO , PRODOTTO SOLO NELLE GRANDI ANNATE ED IN QUANTITÀ LIMITATA , È LA PURA ESPRESSIONE DEL VITIGNO PIÙ CONOSCIUTO AL MONDO SPOSATO AL " TERROIR " DI MONTALCINO , UNICO NEL SUO GENERE . LE BASSE RESE DEL VIGNETO SI TRADUCONO IN UN VINO DI GRANDE STRUTTURA E PROFONDITÀ . ALL' AFFINAMENTO DI 18 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE SEGUE L' INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA FINO A RAGGIUNGERE GRANDE FINEZZA ED ELEGANZA . NEL BICCHIERE SI PERCEPISCE TUTTA L' INTENSITÀ DELLA CALDA E ASCIUTTA ESTATE MEDITERRANEA E SE SI SCHIUDONO GLI OCCHI , SI PUÒ SOGNARE IL FRUSCIO DEL VENTO E IL CANTO DEI GRILLI IN SOTTOFONDO.

A SINGLE VINEYARD WITH ALL THE CHARACTER OF MONTALCINO COMBINED
WITH THE GREAT INTERNATIONAL GRAPE VARIETY

THIS WINE , PRODUCED ONLY IN THE BEST VINTAGES AND IN LIMITED QUANTITY , MARRIES THE PURE EXPRESSION OF THE BEST KNOWN GRAPE VARIETY IN THE WORLD WITH THE CLIMATE OF OUR VERY UNIQUE MONTALCINO " TERROIR " . THE LOW YIELDS OBTAINED FROM THE VINEYARD TRANSLATE IN A WINE OF GREAT STRUCTURE THAT COMBINES WITH 18 MONTH OF FRENCH OAK BARRIQUE AGING . IN THE GLASS , YOU WILL FIND ALL THE INTENSITY OF THE DRY AND HOT MEDITERRANEAN SUMMER AND IF YOU CLOSE YOUR EYES , YOU MIGHT EVEN BE ABLE TO DREAM THE CRICKETS SINGING IN THE BACKGROUND.

MAGNUM : 1.5 LT - BOTTIGLIA / BOTTLE 0.75 LT

NEARCO



SANT'ANTIMO D.O.C.

MERLOT , CABERNET SAUVIGNON , SYRAH

COMPLESSITÀ DI SAPORE ED AROMI INTERNAZIONALI ABBINATI
AL TERRITORIO DI MONTALCINO

NEARCO IN GRECO SIGNIFICA " NUOVO CONDOTTIERO" E RICORDA LA SFIDA CHE LANCIÒ COL D' ORCIA NEGLI ANNI '80 : UNA DELLE PRIME AZIENDE AD IMPIANTARE GLI " INTERNAZIONALI" A MONTALCINO . I VITIGNI MERLOT , CABERNET SAUVIGNON E SYRAH HANNO TROVATO SULLE PENDICI DELLA COLLINA AFFACCIATA SUL FIUME ORCIA LE CONDIZIONI IDEALI PER ESPRIMERE AL MEGLIO LE LORO POTENZIALITÀ . NEARCO VIENE VINIFICATO CON QUESTE UVE , ASSEMBLATE CON COMPETENZA E INVECCHIATE PER DODICI MESI IN BARRIQUE . UN VINO NUOVO DI GRANDE IMPATTO E STRUTTURA , DOVE LE DELICATEZZA DEL MERLOT SI SPOSA PERFETTAMENTE ALLA POTENZA DEL CABERNET E AL FRUTTO SPEZIATO DEL SYRAH .

UNIQUE BLEND FROM THE VINEYARDS ON THE ESTATE

NEARCO IN ANCIENT GREEK MEANS "NEW LEADER" . THIS NAME PORTRAYS THE INNOVATIVE SPIRIT THAT DROVE COL D' ORCIA INTO PLANTING GRAPE VARIETIES FROM OTHER WINE REGIONS IN MONTALCINO IN THE 1980'S . ON THE SLOPES OVERLOOKING THE ORCIA RIVER, MERLOT , CABERNET SAUVIGNON AND SYRAH HAVE FOUND THE IDEAL GROWING CONDITIONS TO EXPRESS THEIR POTENTIAL AT ITS BEST . NEARCO IS AN EXPERT BLEND OF THESE GRAPES . ASSEMBLED AND AGED FOR TWELVE MONTHS IN FRENCH OAK BARRIQUES . A NEW WINE OF GREAT IMPACT AND STRUCTURE , WHERE THE SOFTNESS OF THE MERLOT MARRIES PERFECTLY THE POWER OF THE CABERNET AND THE SPICY FRUIT OF THE SYRAH .

MAGNUM : 1,5 LT - BOTTIGLIA / BOTTLE 0,75 LT

BANDITELLA



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

SANGIOVESE " BRUNELLO "

ROSSO DI MONTALCINO O L'ANTEPRIMA DI UN BRUNELLO FUTURO ?

IL NOME BANDITELLA INDICA UN LUOGO SPECIALE IN CUI È " BANDITA" L' ENTRATA PER PRESERVARNE L' UNICITÀ . LA BANDITELLA DI COL D' ORCIA PRODUCE UNA QUALITÀ ECCELSA PER UN VINO CHE SPOSA LA GRANDE STRUTTURA E LONGEVITÀ DEL BRUNELLO CON LA FRESCHEZZA E LA PRONTEZZA DEL ROSSO DI MONTALCINO . RICCO , IMPORTANTE, CON FRUTTA INTENSA E INVITANTE , ELEGANTEMENTE SUPPORTATO DAI TANNINI E DALLE SPEZIE PROVENIENTI DAI 12 MESI DI AFFINAMENTO IN TONNEAU DI ROVERE FRANCESE . MODERNO ED INNOVATIVO , MA CON GRANDE RISPETTO PER IL TERRITORIO.

ROSSO DI MONTALCINO OR THE PREVIEW OF A FUTURE BRUNELLO ?

THE NAME BANDITELLA INDICATES A SPECIAL PLACE " BANNED " FROM ENTRY TO PRESERVE ITS UNIQUENESS . THE BANDITELLA VINEYARD AT COL D' ORCIA PRODUCES EXCELLENT GRAPES FOR A WINE THAT COMBINES THE GREAT STRUCTURE AND LONGEVITY OF BRUNELLO WITH THE FRESHNESS AND READINESS OF ROSSO DI MONTALCINO . RICH , CONCENTRATED , WITH INTENSE , INVITING FRUIT , ELEGANTLY SUPPORTED BY THE TANNINS AND SPICES DERIVING FROM THE 12 MONTH AGING IN TONNEAUX OF FRENCH OAK . MODERN AND INNOVATIVE , AS WELL AS TRUE EXPRESSION OF THE MONTALCINO TERROIR .

ROSSO DI MONTALCINO



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

SANGIOVESE “ BRUNELLO ”

IL SANGIOVESE DI MONTALCINO , FRESCO E FRUTTATO DA GUSTARE
IN OGNI MOMENTO

IL ROSSO DI MONTALCINO COL D'ORCIA NASCE DA UNA SELEZIONE DEI VIGNETI DI SANGIOVESE IN PUREZZA COLTIVATI NELLA TENUTA CHE MEGLIO ESPRIMONO UVE ADATTE A UN ROSSO FRESCO E FRUTTATO . UN VINO CLASSICO CHE ESCE UN ANNO DOPO LA VENDEMMIA CARATTERIZZATO DALLA STRUTTURA DEL SANGIOVESE, L'INTENSITÀ TIPICA DEL TERROIR DI MONTALCINO MANTIENE AL TEMPO STESSO TUTTA LA FRESCHEZZA E IL FRUTTO DI UN VINO GIOVANE . COL D'ORCIA , UNO DEI MAGGIORI PRODUTTORI DI ROSSO DI MONTALCINO, HA AVUTO UN RUOLO DETERMINANTE NEGLI ANNI '70 PER L'OTTENIMENTO DELLA DOC .

FRESH FRUITY SANGIOVESE FROM MONTALCINO TO BE ENJOYED EVERY DAY

THE ROSSO DI MONTALCINO BY COL D'ORCIA DERIVES FROM A SELECTION OF THE PURE SANGIOVESE VINEYARDS PLANTED ON THE ESTATE THAT DELIVER THE FRESHER AND FRUITIER GRAPES . A CLASSIC WINE , RELEASED ONE YEAR AFTER THE HARVEST IT SHOWS THE STRUCTURE OF SANGIOVESE AND THE TYPICAL INTENSITY OF THE MONTALCINO TERROIR AT THE SAME TIME RETAINING ALL THE FRESHNESS AND FRUITINESS OF A YOUNG WINE . COL D'ORCIA IS ONE OF THE FOREMOST PRODUCERS OF ROSSO DI MONTALCINO AND WAS INSTRUMENTAL IN THE 1970'S IN OBTAINING THE DOC FOR THIS WINE .

SPEZIERI



TOSCANA I.G.T.

SANGIOVESE, CILIEGIOLO

GIOVANE , FRUTTATO , VINO DI TUTTI I GIORNI

QUESTO VINO PRENDE IL NOME DALL' ANTICA ARTE DI ACCOSTARE LE SPEZIE. È COMPOSTO DA SANGIOVESE LEGATO AD UN TRADIZIONALE VITIGNO TOSCANO: IL CILIEGIOLO . SPEZIERI È UN VINO GIOVANE , IMBOTTIGLIATO SENZA AFFINAMENTO, FRUTTATO , FACILE DA BERE MOLTO VERSATILE IN TERMINI DI ABBINAMENTI GASTRONOMICI . IDEALE ANCHE FRESCO DURANTE L' ESTATE .

YOUNG , FRUITY EVERYDAY WINE

THE NAME OF THIS WINE DERIVES FROM THE ANCIENT ART OF BLENDING SPICES AS IT IS COMPOSED OF SANGIOVESE LACED WITH ANOTHER TRADITIONAL TUSCAN GRAPE BY THE NAME OF CILIEGIOLO . SPEZIERI IS A YOUNG , FRUITY EASY TO DRINK WINE , WITH NO AGING, FOR THE EVERYDAY DINNER TABLE . VERY VERSATILE IN TERMS OF FOOD PAIRING , ALSO A WINE WE RECOMMEND TO TRY CHILLED IN SUMMER .



BOTTIGLIA / BOTTLE : 0.75 LT

GINEPRONE



CHIANTI D.O.C.G.

SANGIOVESE , CABERNET SAUVIGNON

CHIANTI TRADIZIONALE DE LLE COLLINE SENESI

IL NOME GINEPRONE SI RIFERISCE ALL' ERBA AROMATICA DENOMINATA GINEPRO. QUESTO CHIANTI DELLE COLLINE SENESI RIEVOCA GLI AROMI DELLE ERBE TIPICHE DEL SOTTOBOSCO MEDITERRANEO . COMPLESSO E CORPOSO , CON ELEGANTI SENTORI DI LEGNO DATI DALL' AFFINAMENTO , È COMUNQUE FRUTTATO E DI FACILE BEVA . IL GINEPRONE È LA VERSIONE DI MONTALCINO DEL VINO CHIANTI CHE HA RESO LA TOSCANA FAMOSA IN TUTTO IL MONDO .

TRADITIONAL CHIANTI FROM THE SIENA HILLS

THE NAME GINEPRONE REFERS TO THE AROMATIC HERB JUNIPER AND INDICATES HOW THIS CHIANTI FROM THE SIENA HILLS REMINDS THE WINE LOVER OF ALL THE HERBS AND SPICES THAT ARE TYPICAL OF THE MEDITERRANEAN UNDERWOOD . COMPLEX AND FULL BODIED , WITH ELEGANT OAKY AROMAS , IT REMAINS APPROACHABLE AND FRUITY . GINEPRONE IS THE MONTALCINO VERSION OF THE CHIANTI WINE THAT HAS MADE TUSCANY FAMOUS AROUND THE WORLD .

GHIAIE BIANCHE



SANT'ANTIMO D.O.C.

CHARDONNAY

CHARDONNAY TRADIZIONALE FERMENTATO IN BARRIQUES

IL GHIAIE BIANCHE È UN VINO DA UVA CHARDONNAY COLTIVATA A COL D' ORCIA, FERMENTATO IN BARRIQUE E POI AFFINATO SULLE FECCE CON FREQUENTI BATTONAGE. OFFRE L'OPPORTUNITÀ DI APPREZZARE IL FASCINO DI MONTALCINO NELLA PIÙ FAMOSA VARIETÀ DI UVA BIANCA AROMATICA . IN QUESTO VINO SI TROVA TUTTA LA PROFONDITÀ E L' INTENSITÀ DELL'ESTATE MEDITERRANEA INSIEME AL FRUTTATO TIPICO DELLE NOTTI FRESCHE DEL PERIODO VENDEMMIALE .

TRADITIONAL BARREL FERMENTED CHARDONNAY

GHIAIE BIANCHE IS A BARREL FERMENTED AND BARRIQUE AGED CHARDONNAY FROM GRAPES GROWN ON THE COL D' ORCIA ESTATE . IT GIVES WINE LOVERS THE CHANCE TO SAVOUR THE CHARACTER OF MONTALCINO IN THE BEST KNOWN WHITE AROMATIC GRAPE. YOU WILL FIND IN THIS WINE ALL THE DEPTH AND INTENSITY OF THE MEDITERRANEAN SUMMER TOGETHER WITH THE FRUITINESS OF THE FRESH NIGHT AT HARVEST TIME.

BOTTIGLIA / BOTTLE : 0.75 LT

PINOT GRIGIO



SANT'ANTIMO D.O.C. / TOSCANA I.G.T.

PINOT GRIGIO

VINO BIANCO GIOVANE E FRESCO

IL PINOT GRIGIO DI COL D'ORCIA È IL RISULTATO DI UNA MIGRAZIONE PROSPEROSA DALL' ORIGINARIO NORD ITALIA ALLE COLLINE SOLEGGIATE DELLA TOSCANA . LE UVE SONO RACCOLTE NELLE PRIME ORE DEL MATTINO E MANTENUTE PER DUE GIORNI IN UN AMBIENTE FRESCO PER FAVORIRE IL TRASFERIMENTO DEGLI AROMI DALLA BUCCIA ALLA POLPA . IL VINO CHE NE DERIVA HA UN INTENSO FRUTTO , GENTILE ED ELEGANTE, INSIEME A UN INVITANTE SAPORE . LA GRANDE FRESCHEZZA AROMATICA È FRUTTO DELL' ELEVATA ESCURSIONE TERMICA TRA GIORNO E NOTTE NELLE ZONE DI PIANURA DOVE SONO PIANTATI I VIGNETI .

YOUNG AND CRISP WHITE WINE

PINOT GRIGIO BY COL D'ORCIA : A SUCCESSFUL MIGRATION TO THE SUNNY TUSCAN HILLS FROM ITS ORIGINS IN NORTHERN ITALY . THE GRAPES ARE PICKED DURING THE COOL HOURS OF THE MORNING AND THEN STORED FOR A COUPLE OF DAYS IN THE FRESHNESS OF THE CELLAR TO FAVOUR THE TRANSFER OF THE AROMAS FROM THE SKINS TO THE PULP . THE RESULTING WINE HAS AN INTENSE FRUIT AROMA , YET GENTLE AND ELEGANT , WITH AN INVITING TASTE . THE GREAT AROMATIC FRESHNESS IS THE RESULT OF THE TEMPERATURE EXCURSION FOUND IN THE AREAS WHERE THE VINEYARDS ARE PLANTED .



BOTTIGLIA / BOTTLE : 0.75 LT

PASCENA



MOSCADELLO DI MONTALCINO D.O.C.

MOSCATO BIANCO

IL VINO STORICO DI MONTALCINO

DEL LEGGIADRETTO , DEL SÌ DIVINO MOSCADELLETTO DI MONTALCINO.... UN VIN, CH'È TUTTO GRAZIA...UN TAL VINO LO DESTINO PER LE DAME DI PARIGI, E PER QUELLE, CHE SÌ BELLE RALLEGRAR FANNO IL TAMIGI (GIAMBATTISTA REDI, 1685, " BACCO IN TOSCANA ") IL MOSCADELLO È UN VINO PASSITO DI BASSA GRADAZIONE ALCOLICA DALLE PROFONDE RADICI STORICHE RISALENTI AL RINASCIMENTO , RICCO E VIBRANTE, RAGGIUNGE UN DELICATO EQUILIBRIO TRA LE SEDUCENTI NOTE DI ALBICOCCA, PESCA E TANGERINE INSIEME ALL' ACIDITÀ RINFRESCANTE . DELIZIOSO DA SOLO , SI SPOSA PERFETTAMENTE CON PIATTI SALATI COME FOIE GRAS O FORMAGGI STAGIONATI, COSÌ COME CON FRUTTA FRESCA , DOLCI E BISCOTTI .

THE HISTORIC WINE OF MONTALCINO

IN THE XVII CENTURY , GIAMBATTISTA REDI IN HIS POEM BACCHUS IN TUSCANY CALLS MOSCADELLO DI MONTALCINO " DIVINE ", "GRACEFUL" AND DEDICATES IT TO THE " DAMES OF PARIS AND THOSE SO BEAUTIFUL AND JOYFUL ON THE THAMES " MOSCADELLO IS A LATE HARVEST WINE , LOW IN ALCOHOL , WITH DEEP HISTORIC ROOTS DATING BACK TO THE RENAISSANCE . IT IS OPULENT YET VIBRANT , ACHIEVING A DELICATE BALANCE BETWEEN LUSH APRICOT , PEACH AND TANGERINE NOTES WITH A REFRESHING ACIDITY . DELICIOUS ON ITS OWN , THIS SEDUCTIVE WINE PAIRS BEAUTIFULLY WITH SAVOURY DISHES LIKE BLUE CHEESE AND FOIE GRAS, AS WELL AS FRESH FRUIT, PASTRIES AND BISCOTTI .

GRAPPE

DISTILLERIE : BERTA

GRAPPA DI BRUNELLO



IL SAPIENTE ASSEMBLAGGIO CONFERISCE ALLA GRAPPA UN PROFUMO FRESCO E UN SAPORE MORBIDO

GRAPPA GIOVANE , CHE ESPRIME LA FRESCHEZZA DELLE VINACCE DA CUI DERIVA . LA DISTILLAZIONE EFFETTUATA IMMEDIATAMENTE DOPO LA SVINATURA , HA CONSENTITO DI ESTRARRE LE PARTI ORGANOLETICHE PIÙ ARMONIOSE E GRADEVOLI .

THIS SKILLED BLEND EXALTS THE FRESH AROMA AND THE MELLOW TASTE

A YOUNG GRAPPA EXPRESSING THE FRESHNESS OF THE MARCS FROM WHICH IT IS DERIVED. DISTILLED IMMEDIATELY AFTER THE SEPARATION HAS ALLOWED TO EXTRACT THE MOST HARMONIOUS AND PLEASANT ORGANOLEPTIC ELEMENTS.



GRAPPA POGGIO AL VENTO

PROFUMO ELEGANTE , SAPORE VELLUTATO E PERSISTENTE

GRAPPA INVECCHIATA IN LEGNO , CHE RISPPECCHIA IN PIENO L'IMPORTANZA DEL VINO DA CUI DERIVA LA MATERIA PRIMA DISTILLATA È CARATTERIZZATA DA UN PROFUMO MOLTO FRAGRANTE E PERSISTENTE.

ELEGANT AROMAS , VELVETY AND LONG LASTING TASTE

A WOOD-AGED GRAPPA THAT FULLY REFLECTS THE IMPORTANCE OF THE GRAPES FROM WHICH IT IS DISTILLED. CHARACTERIZED BY A VERY SUBTLE PERSISTANT BOUQUET.



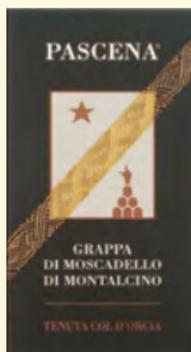
GRAPPA OLMAIA

IL SAPIENTE ASSEMBLAGGIO CONFERISCE ALLA GRAPPA UN PROFUMO FRESCO ED UN SAPORE MORBIDO

GRAPPA GIOVANE CHE RICORDA LE CARATTERISTICHE DEL VITIGNO DI ORIGINE. IL PROFUMO È PIENO E PERSISTENTE ED IL SAPORE ARMONIOSO CON UN PIACEVOLISSIMO , MA LEGGERO , RETROGUSTO ERBACEO.

THIS SKILLED BLEND EXALTS THE FRESH AROMA AND THE MELLOW TASTE

A YOUNG GRAPPA RECALLING THE CHARACTERISTICS OF THE VARIETY . THE BOUQUET IS FULL AND PERSISTENT , THE FLAVOUR IS HARMONIOUS WITH A VERY PLEASANT SLIGHTLY HERBACEOUS AFTERTASTE .



GRAPPA PASCENA

PROFUMO TIPICO DEL MOSCADELLO

DISTILLATO DI RARA FINEZZA , OVE LA SPICCATA AROMATICITÀ CHE DERIVA DAL MOSCATO DI SPOSA CON LA PERSISTENZA PROLUNGATA DEL RETROGUSTO .

TYPICAL AROMAS OF MOSCADELLO

GRAPPA OF EXCEPTIONAL REFINEMENT WHERE THE STRONG AROMATIC QUALITY OF THE MOSCATO GRAPES BLENDS WITH THE LONG PERSISTENT AFTERTASTE .

BOTTIGLIA / BOTTLE : 0.50 LT

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

FRANTOIO , LECCINO , MORAIOLO , OLIVASTRA

PRODOTTO BIOLOGICO DI COL D'ORCIA

OLIVETI SITUATI SULLA COLLINA CHE SI AFFACCIA SUL FIUME ORCIA . CIASCUNA VARIETÀ È RACCOLTA SEPARATAMENTE AL PUNTO DI MATURAZIONE OTTIMALE . L' ESTRAZIONE AVVIENE CON FRANGITURA A FREDDO ENTRO 24 ORE DAL RACCOLTO . DALL'ASSEMBLAGGIO SI OTTIENE UN OLIO CON GRANDE EQUILIBRIO TRA LA FLUIDITÀ , L'AMARO E IL PICCANTE . LIMPIDO DI COLORE VERDE CON RIFLESSI GIALLO ORO HA PROFUMO DELICATO E NETTO DI OLIVA . IL SAPORE È FRUTTATO E MODERATAMENTE PICCANTE CON RICHIAMI DI MELA RENETTA .

ORGANIC PRODUCT BY COL D'ORCIA

OLIVE TREES LOCATED ON THE HILL OVERLOOKING THE ORCIA RIVER . EACH VARIETY IS HARVESTED SEPARATELY WHEN IT REACHES THE BEST MATURATION . THE OIL IS OBTAINED BY COLD PRESSING WITHIN 24 HOURS FROM THE HARVESTED OF THE OLIVES. IN BLENDING THE DIFFERENT VARIETIES WE AIMS TO OBTAIN THE BEST BALANCE BETWEEN FLUIDITY , BITTERNESS AND SPICINESS . CLEAR AND PURE GREEN COLOUR IT HAS A DISTINCTIVE AND DELICATE OLIVE AROMA . THE TASTE IS FRUITY AND MODERATELY SPICY.



BOTTIGLIA / BOTTLE : 0,50 - 0,25 LT



1975

072
A 282555

072
B 263399

1969

1971

072
A 305231

1965

D'ORCIA
072
A 136123

A 126270

1970

1964

BRUNELLO
MONTALCINO
denominazione di origine controllata
TENUTA D'ORCIA
Proprietario Stefano Francovich
Imbottigliato dal produttore all'origine
MONTALCINO - S. ANGIOLO IN COLLE
(SIENA - ITALIA)
07228
RISERVA

BRUNELLO
MONTALCINO
denominazione di origine controllata
TENUTA D'ORCIA
Proprietario Stefano Francovich
Imbottigliato dal produttore all'origine
MONTALCINO - S. ANGIOLO IN COLLE
07228
RISERVA



COL D'ORCIA
MONTALCINO

VIGNETI/ VINEYARDS - CANTINA /CELLAR

VIA GIUNCHETI
53024 MONTALCINO
SIENA-ITALIA

TEL. +39.057780891 - FAX. +39.0577844018
WWW.COLDORCIA.IT - INFO@COLDORCIA.IT

GPS
11° 26' 23" E
45° 58' 01" N

UFFICIO EXPORT

CORSO RE UMBERTO 12
10121 TORINO - ITALIA

TEL.+39.0115622003 - FAX.+39.0115621440



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE N.1234/07



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATIONS N. 1234/07