

A black and white photograph of a wine cellar. In the foreground, a wooden barrel is partially visible, secured with a metal band. To its left, a mechanical press with a large threaded rod and nut is shown. In the background, several wooden barrels are stacked on shelves within a stone-arched cellar. The text "Col di Lana" is written in a white, cursive font across the middle of the image, with a decorative white line above it.

Col di Lana

COL DI LAMO

Incastonata nel cuore della **campagna toscana**, lì dove i sinuosi profili della Val d'Orcia cedono il passo ai filari delle pregiate uve di **Montalcino**, si trova l'Azienda Agricola **Col di Lamo**.

Nata nel 2003, la cantina è espressione fedele della sua fondatrice **Giovanna Neri** e di sua figlia **Diletta**, del loro **entusiasmo** dirompente unito a **impegno, dedizione, passione** e ad una grande conoscenza della lavorazione del vino.

Un'**azienda**, quindi, interamente al **femminile** che fa di questa componente il suo punto di forza, una nota caratteristica e distintiva.

Il risultato è una gamma di **Eccellenze** eleganti, autentiche e contraddistinte da un'indimenticabile impronta personale.

Proprietà / Fondatori:

Giovanna Neri

Inizio Attività:

2003

Vitivinicultura:

biologico non certificato

Ettari: **7,5**

Bottiglie prodotte:

27.000

Indirizzo:

Loc. Podere Grosseto n. 2 B – Torrenieri Montalcino (SI)

-

info@coldilamo.com

www.coldilamodigiovannaneri.squarespace.com



Col di Lamm



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Denominazione

Rosso di Montalcino DOC

Vitigni

Sangiovese Grosso 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

12 mesi in botti di rovere + 3 mesi circa di
bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso; al naso risulta armonico, con note di prugna e mora mentre al palato è rotondo ed equilibrato con un sorso lungo che si chiude su intense note di frutti di bosco.



Pol di Lamo

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Denominazione

Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni

Sangiovese Grosso 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio /cemento

Affinamento

Almeno 24 mesi in legno + 36 mesi in
vasche di acciaio

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso e limpido
con sfumature violacee; il profumo è
ampio e persistente con note di frutta
fresca; in bocca risulta fresco e armonico,
di buona struttura e lieve tannicità.



Col di Lana



BRUNELLO DI
MONTALCINO
DOCG RISERVA

Denominazione

Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni

Sangiovese Grosso 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio/cemento

Affinamento

Per più di 36 mesi in legno + 12 mesi e oltre di bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino quasi impenetrabile con bordi aranciati; il naso è intenso, fruttato con gradevoli accenni minerali e balsamici; in bocca si presenta armonico e potente, con un finale intenso e persistente.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG A DILETTA

Denominazione

Brunello di Montalcino DOCG

Vitigni

Sangiovese Grosso 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio/cemento

Affinamento

Per più di 36 mesi in legno + 6 mesi
circa di bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con
leggeri riflessi granati; al naso
spiccano sentori di piccoli frutti
rossi maturi affiancati da eleganti
note balsamiche e di sottobosco;
il sorso è lungo e intenso,
delicatamente tannico.

