



COL D'ORCIA

MONTALCINO



COL D'ORCIA HEISST DER HÜGEL ÜBER DEM FLUSS ORCIA UND BEZEICHNET DEN ORT MIT DEN WEINBERGEN, AUS DENEN UNSERE WEINE STAMMEN. DARÜBER HINAUS STEHT ES FÜR DIE ENGE VERBINDUNG ZU UNSEREM TERROIR, DAS WIR SEIT 2010 NACH DEN REGELN DES ÖKOLOGISCHEN ANBAUS BEWIRTSCHAFTEN. DIE MISSION VON COL D'ORCIA IST ES, GELEITET VON DER ERFAHRUNG DES MENSCHEN UND AUS LEIDENSCHAFT UND BEGEISTERUNG HERAUS MIT SOLIDEM HANDWERK, DIE BESTEN WEINE HERZUSTELLEN, DIE MAN AUS DER AUSSERGEWÖHNLICHEN VERBINDUNG VON BODEN UND KLIMA IM GEBIET VON MONTALCINO GEWINNEN KANN. SORGFÄLTIGE PFLEGE DES BODENS, GEKONNTE KLONWAHL, NIEDRIGE ERTRÄGE PRO HEKTAR UND KONSEQUENTE PFLEGE DES WEINBERGS BRINGEN DAS HERVORRAGENDE POTENZIAL DIESER REGION OPTIMAL ANS TAGESLICHT.





" COL D' ORCIA " SIGNIFIE COLLINE SUR LE FLEUVE ORCIA: C' EST LÀ QUE
POUSSENT NOS VIGNES, NAISSENT NOS VINS ET LE SYMBOLE DE NOTRE
ATTACHEMENT AU TERROIR QUE NOUS TRAVAILLONS SELON LES
RÈGLES DE L' AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2010 . SAVOIR FAIRE ,
PASSION ET ENTHOUSIASME GUIDENT LES PERSONNES À COL D' ORCIA
DANS LE BUT DE PRODUIRE DES VINS EXCEPTIONNELS , DE FAÇON
ARTISANALE , GRÂCE A LA EXTRAORDINAIRE COMBINAISON ENTRE
LE SOL ET LE CLIMAT DE CETTE ZONE DE MONTALCINO . UN SOL
SOIGNEUSEMENT GÉRÉ ' , LA SÉLECTION CLONALE, UN RENDEMENT À
L' HECTARE MODÉRÉ, UN SOIN MANUEL RIGOUREUX DU RAISIN,
PERMETTENT À NOS VIGNES D' EXPRIMER AU MIEUX LE POTENTIEL
EXTRAORDINAIRE DE CETTE RÉGION .



POGGIO AL VENTO



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

SANGIOVESE “ BRUNELLO “

DIE ESSENZ DES BRUNELLO DI MONTALCINO CLASSICO
HANDWERKLICH HERGESTELLTER , LANGE GEREIFTER WEIN AUS DER GLEICHNAMIGEN TRAUBE

DER WEINBERG VON POGGIO AL VENTO BEFINDET SICH AUF HALBER HANGHÖHE, IM HERZEN DES ANWESENS VON COL D'ORCIA . BEZEICHNEND IST SEIN VON KALKFOSSILEN DURCHZOGENER SANDBODEN . DIESE BODENBESCHAFFENHEIT SCHENKT DEM WEIN EINE REIHE VON FEINEN UND SAMTENEN TANNINEN UND ZUGLEICH GUTE KONSISTENZ UND LANGLEBIGKEIT . DIE HANDWERKSKUNST, DIE BEI DER PFLEGE DES WEINBERGS EINGESETZT WIRD, KOMMT AUCH IM KELLER ZUM TRAGEN: DIE VEREDELUNG ERFOLGTT IN GROSSEN EICHENHOLZFÄSSERN AUS ALLIER UND SLAVONIA. DARAUFG FOLGT DIE VEREDELUNG IN DER FLASCHE . DIE HERSTELLUNG ERFOLGTT NUR IN BESONDERS GROSSEN WEINJAHREN UND IN BEGRENZTER MENGE , EIN KLASSEWEIN FÜR BESONDERE ANLÄSSE

L'ESSENCE DU BRUNELLO DI MONTALCINO CLASSIQUE
UN VIN DE GARDE ARTISANAL PROVENANT DU VIGNOBLE DU MÊME NOM

LES VIGNES DE POGGIO AL VENTO SE TROUVENT À MI-CÔTE SUR LA COLLINE, AU CŒUR DU DOMAINE COL D'ORCIA , SUR UN TERRAIN SABLONNEUX RICHE EN FOSSILES CALCAIRES . CE SOL TRANSMET AU VIN UNE GAMME DE TANINS FINS ET VELOUTÉS, MAIS AUSSI CONSISTANTS ET À LONGUE DURÉE . LE SOIN ARTISANAL APPORTÉ AU SOIN DE LA VIGNE SE POURSUIT EN CAVE AVEC L'ÉLEVAGE DANS DE GRANDS FÛTS DE CHÊNE D'ALLIER ET DE SLAVONIE PENDANT 48 MOIS. LE VIEILLISSEMENT SE POURSUIT, ENSUITE, EN BOUTEILLE . CE CRU N'EST PRODUIT QUE LES GRANDES ANNÉES ET EN QUANTITÉS LIMITÉES. C'EST UN VIN DE RACE , À RÉSERVER AUX GRANDES OCCASIONS.

MAGNUM À/DE 1,5 LT - FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0,75 L

BRUNELLO DI MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

SANGIOVESE “ BRUNELLO “

DIE TRADITION DES HANDWERKLICH HERGESTELLTEN BRUNELLO. EINE ERLESENE AUSWAHL AUS UNSEREN WEINBERGEN, IN GROSSEN EICHENFÄSSERN GEREIFT

EXKLUSIV AUS UNSEREN EIGENEN WEINBERGEN AM HÜGEL ZUM FLUSS ORCIA ; UNSER BRUNELLO IST DAS ERGEBNIS JAHRELANGER FORSCHUNG IN ZUSAMMENARBEIT MIT UNIVERSITÄREN EINRICHTUNGEN. DABEI WURDEN ALLE AGRONOMISCHEN EIGENSCHAFTEN DES SANGIOVESE IN BETRACHT GEZOGEN UND DER HÖHEPUNKT MIT DEM WECHSEL ZUM BIOLOGISCHEN ANBAU VOLLZOGEN . AUCH HEUTE NOCH REIFT DER BRUNELLO DI MONTALCINO IN COL D' ORCIA DREI JAHRE LANG IN GROSSEN EICHENFÄSSERN . NACH DEM ABFÜLLEN IN DIE FLASCHE LAGERT DER WEIN ZUR VEREDELUNG MINDESTENS EIN JAHR LANG IM KELLER, VON DER AUSSERGEWÖHNLICHEN LANGLEBIGKEIT UNSERER WEINE ZEUGEN MEHR ALS 50.000 FLASCHEN AUS JAHRGÄNGEN AB DEN SECHZIGERN, DER BRUNELLO DI MONTALCINO IST EIN WEINFÜBESONDERE ANLÄSSE .

LA TRADITION DU BRUNELLO ARTISANAL SÉLECTIONNÉ DANS NOS VIGNOBLES ET ÉLEVÉ DANS DE GRANDS FÛTS DE CHÊNE

LE BRUNELLO EST PRODUIT EXCLUSIVEMENT DANS NOS VIGNOBLES SUR LA COLLINE QUI SURPLOMBE LE FLEUVE ORCIA . C' EST LE RÉSULTAT D' ANNÉES DE RECHERCHE SUR LA CULTURE DU SANGIOVESE EN COLLABORATION AVEC PLUSIEURS UNIVERSITÉS QUI ONT ABOUTI AU PASSAGE À LA CULTURE BIOLOGIQUE . AUJOURD' HUI ENCORE, À COL D' ORCIA , LE BRUNELLO DI MONTALCINO EST ÉLEVÉ PENDANT 3 ANS DANS DE GRANDS FÛTS DE CHÊNE . APRÈS LA MISE EN BOUTEILLE , IL EST ENCORE VIEILLI EN CAVE PENDANT AU MOINS UN AN AVANT D' ÊTRE MIS EN VENTE . L' EVIDENCE DE LA LONGEVITE' DE NOS VINS EST LA DISPONIBILITE' DANS NOS CAVES DE PLUS DE 50.000 BOUTEILLES DE VIEILLES ANNÉES À PARTIR DES ANNÉES 1960. LE BRUNELLO DI MONTALCINO EST UN VIN POUR LES GRANDES OCCASIONS .

MAGNUM À/DE 5 - 3 - 1,5 LT - FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0,75 L UND/ET 0,375 L

OLMAIA



SANT'ANTIMO CABERNET D.O.C.

CABERNET SAUVIGNON

TERROIR UND KLIMA VON MONTALCINO IN VERBINDUNG MIT DER
INTERNATIONALEN REBSORTE PAR EXCELLENCE

DIESER WEIN , DER NUR IN BESONDERS GROSSEN WEINJAHREN UND IN BEGRENZTER MENGE HERGESTELLT WIRD, IST DER REINSTE AUSDRUCK DER WELTWEIT BEKANNTESTEN REBSORTE IN VERBINDUNG MIT DEM " TERROIR " VON MONTALCINO , DER IN DER WELT SEINESGLEICHEN SUCHT . DIE NIEDRIGEN ERTRÄGE DER REBSORTE ERGEBEN EINEN WEIN MIT GROSSARTIGER STRUKTUR UND TIEFE . AUF DIE 18 - MONATIGE VEREDELUNG IN BARRIQUEFÄSSERN AUS FRANZÖSISCHEM EICHENHOLZ FOLGT DIE FLASCHENREIFUNG – UND EIN ERGEBNIS AUS PURER RAFFINESSE UND ELEGANZ. IM GLAS KOMMT DIE INTENSITÄT EINES WARMEN UND TROCKENEN MEDITERRANEN SOMMERS VOLL ZUM TRAGEN UND , WER DIE AUGEN SCHLIESST , KANN DAS RAUSCHEN DES WINDES UND DAS ZIRPEN DER GRILLEN IM HINTERGRUND ERAHNEN.

LE TERROIR ET LE CLIMAT MARIÉ AU CÉPAGE INTERNATIONAL PAR EXCELLENCE

PRODUIT EXCLUSIVEMENT PENDANT LES GRANDES ANNÉES ET EN QUANTITÉS LIMITÉES . C' EST LA PURE EXPRESSION DU PLUS CÉLÈBRE DES CÉPAGES , ASSOCIÉ AU TERROIR DE MONTALCINO , UNIQUE AU MONDE . LE RENDEMENT LIMITÉ SE TRADUIT PAR UN VIN AYANT UNE STRUCTURE IMPORTANTE ET UNE GRANDE PROFONDEUR. L' ÉLEVAGE DE 18 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE FRANÇAIS EST SUIVI D' UN VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLES , JUSQU' ' À CE QUE IL ATTEIGNE UNE FINESSE ET UNE ÉLÉGANCE INCOMPARABLES . DANS LE VERRE ON Y RETROUVE TOUTE L' INTENSITÉ DE L' ÉTÉ MÉDITERRANÉEN , CHAUD ET SEC , ET SI L' ON FERME LES YEUX , ON PEUT RÊVER DU SOUFFLE DU VENT ET DU CHANT DES GRILLONS .

MAGNUM À/DE 1.5 LT - FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0.75 L

NEARCO



SANT'ANTIMO D.O.C.

MERLOT , CABERNET SAUVIGNON , SYRAH

KOMPLEXER GESCHMACK UND INTERNATIONALE AROMEN IN VERBINDUNG
MIT DEM TERROIR VON MONTALCINO

NEARCO BEDEUTET AUF GRIECHISCH " NEUER FÜHRER " UND ERINNERT AN DIE HERAUSFORDERUNG , DIE COL D'ORCIA IN DEN 80ER JAHREN ANNAHM : ALS EINES DER ERSTEN UNTERNEHMEN SETZTE SIE " INTERNATIONALE " REBSORTEN IN MONTALCINO EIN . MERLOT , CABERNET SAUVIGNON UND SYRAH FANDEN AN DEN HÄNGEN DER HÜGEL ZUM FLUSS ORCIA IDEALE BEDINGUNGEN UND KONNTEN IHR POTENZIAL VOLL ENTFALTEN . NEARCO WIRD AUS DIESEN TRAUBEN , DIE MIT GROSSEM FACHWISSEN KOMBINIERT WERDEN , ZUSAMMENGESTELLT UND REIFT ZWÖLF MONATE IM BARRIQUE . EIN NEUARTIGER WEIN MIT GROSSER PERSÖNLICHKEIT UND STRUKTUR , IN DEM DER MERLOT DELIKAT MIT DER KRAFT DES CABERNET UND DER WÜRZE VOM SYRAH VERSCHMILZT .

SAVEURS ET ARÔMES INTERNATIONAUX SE MÈLENT À L'UNICITÉ DU
TERROIR DE MONTALCINO.

EN GREC , NEARCO SIGNIFIE « NOUVEAU LEADER » : IL ÉVOQUE LE DÉFI LANCÉ , DANS LES ANNÉES 1980 , PAR COL D'ORCIA , L'UNE DES PREMIÈRES ENTREPRISES À IMPLANTER DES CÉPAGES INTERNATIONAUX À MONTALCINO : MERLOT , CABERNET , SAUVIGNON ET SYRAH LESQUELS ONT TROUVÉ SUR LES PENTES DE LA COLLINE QUI SURPLOMBE LE FLEUVE ORCIA LES CONDITIONS IDÉALES POUR EXPRIMER TOUT LEUR POTENTIEL . NEARCO EST VINIFIÉ AVEC CES RAISINS , ASSEMBLÉS AVEC COMPÉTENCE , ET ÉLEVÉ , PENDANT 12 MOIS , EN FÛTS . C'EST UN VIN INNOVATEUR , DE GRANDE ÉLÉGANCE ET BIEN STRUCTURÉ , LA DÉLICATESSE DU MERLOT SE MARIE PARFAITEMENT À LA PUISSANCE DU CABERNET ET AUX FRUITS ÉPICÉS DE LA SYRAH .

MAGNUM À/DE 1,5 LT - FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0,75 L

BANDITELLA



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

SANGIOVESE " BRUNELLO "

ROSSO DI MONTALCINO ODER EINE VORSCHAU AUF EINEN ZUKÜNFTIGEN BRUNELLO?

DER NAME " BANDITELLA " STEHT FÜR EINEN BESONDEREN ORT, DESSEN ZUGANG " VERBANNT " (IT. BANDIRE = VERBANNEN) IST, UM SEINE EINZIGARTIGKEIT ZU BEWAHREN . DER BANDITELLA VON COL D' ORCIA BIETET EINE HERVORRAGENDE QUALITÄT UND IST EIN WEIN, DER STRUKTUR UND LANGLEBIGKEIT DES BRUNELLO MIT DER FRISCHE UND DER FREIGIEBIGKEIT DES ROSSO DI MONTALCINO VERBINDET. REICH AN GESCHMACK, GEWICHTIG, MIT INTENSIVER UND EINLADENDER FRUCHTNOTE, ELEGANT UNTERSTÜTZT VON TANNINEN UND GEWÜRZEN AUS DER 12 - MONATIGEN VEREDELUNG IM TONNEAU AUS FRANZÖSISCHER EICHE . MODERN UND INNOVATIV, ABER AUCH MIT GROSSER ACHTUNG VOR DEM TERROIR .

ROSSO DI MONTALCINO OU AVANT-PREMIÈRE D' UN FUTUR BRUNELLO ?

LE NOM " BANDITELLA " INDIQUE UN LIEU SPÉCIAL, DONT L' ENTRÉE EST « INTERDITE » AFIN D' EN PRÉSERVER LE CARACTÈRE UNIQUE . LE VIGNOBLE « BANDITELLA » PRODUIT UNE QUALITÉ EXCELLENTE POUR UN VIN QUI ASSOCIE LA GRANDE STRUCTURE ET LONGÉVITÉ DU BRUNELLO À LA FRAÎCHEUR ET À LA VIVACITÉ DU ROSSO DI MONTALCINO. RICHE, IMPORTANT AVEC UN FRUIT, INTENSE ET ATTIRANT, IL EST ÉLÉGAMMENT SOUTENU PAR LES TANINS ET LES ÉPICES PROVENANT DU VIEILLISSEMENT PENDANT 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS . VIN MODERNE ET INNOVATEUR, MAIS FORTEMENT RESPECTUEUX DE SON TERROIR.



MAGNUM À/DE 1,5 LT - FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0,75 L

ROSSO DI MONTALCINO



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

SANGIOVESE " BRUNELLO "

SANGIOVESE DI MONTALCINO, FRISCH UND FRUCHTIG FÜR JEDEN AUGENBLICK DES TAGES

ROSSO DI MONTALCINO COL D'ORCIA ENTSTEHT AUS EINER ERLESENEN AUSWAHL VON REINEM SANGIOVESE AUS EIGENEM ANBAU , NUR MIT DEN AM BESTEN FÜR EINEN FRISCHEN UND FRUCHTIGEN ROTEN GEEIGNETEN REBEN . EIN KLASSISCHER WEIN , DER EIN JAHR NACH DER LESE HERAUSKOMMT UND ÜBER DIE STRUKTUR DES SANGIOVESE UND DIE FÜR DAS TERROIR VON MONTALCINO TYPISCHE INTENSITÄT VERFÜGT UND ZUGLEICH DIE GESAMTE FRISCHE UND FRUCHTIGKEIT EINES JUNGEN WEINES HAT . COL D' ORCIA , EINER DER GRÖSSTEN HERSTELLER DES ROSSO DI MONTALCINO , SPIELTE IN DEN 70ER JAHREN EINE HERAUSRAGENDE ROLLE BEI DER ENTWICKLUNG DES DOC .

LE SANGIOVESE DE MONTALCINO, FRAIS ET FRUITÉ , À SAVOURER
À TOUT INSTANT

LE ROSSO DI MONTALCINO COL D'ORCIA PROVIENT DE VIGNOBLES SANGIOVESE PURS SÉLECTIONNÉS DANS LE DOMAINE ET QUI FOURNISSENT LE RAISIN IDÉAL POUR UN ROUGE FRAIS ET FRUITÉ . UN VIN CLASSIQUE , QUI SORT UN AN APRÈS LA VENDANGE, CARACTÉRISÉ PAR LA STRUCTURE DU SANGIOVESE , L' INTENSITÉ TYPIQUE DU TERROIR DE MONTALCINO , MAIS QUI PRÉSENTE ÉGALEMENT TOUTE LA FRAÎCHEUR ET LE FRUIT D' UN VIN JEUNE . DANS LES ANNÉES 1970 , COL D' ORCIA , L' UN DES PRINCIPAUX PRODUCTEURS DE ROSSO DI MONTALCINO , A JOUÉ UN RÔLE DÉTERMINANT DANS L' OBTENTION DE L' AOC .



MAGNUM À/DE 5 - 3 UND /ET 1,5 LT - FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0,75 L UND 0,375 L

SPEZIERI



TOSCANA I.G.T.

SANGIOVESE, CILIEGIOLO

JUNG, FRUCHTIG, EIN WEIN FÜR JEDEN TAG

DER NAME FÜR DIESEN WEIN STAMMT VON DER ANTIKEN KUNST DER GEWÜRZMISCHUNG . ER BESTEHT AUS SANGIOVESE IN VERBINDUNG MIT EINER TRADITIONELL TOSKANISCHEN REBSORTE : DEM CILIEGIOLO. SPEZIERI IST EIN JUNGER WEIN , ER WIRD OHNE VEREDELUNG IN FLASCHEN GEFÜLLT , FRUCHTIG , UNKOMPLIZIERT ZU TRINKEN , SEHR VIELSEITIG , WAS DIE GASTRONOMISCHEN KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN ANGEHT. IM SOMMER SCHMECKT ER AUCH GUT GEKÜHLT .

UN VIN JEUNE ET FRUITÉ POUR TOUS LES JOURS

CE VIN TIRE SON NOM DE L' ART ANTIQUE DE MÉLANGER LES ÉPICES. IL SE COMPOSE DE SANGIOVESE LIÉ À UN CÉPAGE TOSCAN TRADITIONNEL : LE CILIEGIOLO . SPEZIERI EST UN VIN JEUNE , MIS EN BOUTEILLE SANS VIEILLISSEMENT , FRUITÉ , FACILE À BOIRE . TRÈS VERSATILE , IL ACCOMPAGNE TOUTES SORTES DE METS . IDÉAL ÉGALEMENT À BOIRE FRAIS PENDANT L' ÉTÉ .



FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0.75 L

GINEPRONE



CHIANTI D.O.C.G.

SANGIOVESE , CABERNET SAUVIGNON

TRADITIONELLER CHIANTI AUS DEN HÜGELN VON SIENA

DER NAME GINEPRONE BEZIEHT SICH AUF DAS WÜRZIGE WACHOLDER-GEWÄCHS. DIESER CHIANTI AUS DEN HÜGELN VON SIENA HAT ANKLÄNGE AN DIE AROMEN DER FÜR DAS MEDITERRANE UNTERHOLZ TYPISCHEN KRÄUTER . KOMPLEX UND GEHALTVOLL MIT ELEGANTEN HOLZNOTEN AUS DER VEREDELUNG , IST ER DENNOCH FRUCHTIG UND UNKOMPLIZIERT ZU GENIESSEN . DER GINEPRONE IST DIE VERSION DES CHIANTI AUS MONTALCINO , DER DIE TOSKANA IN DER GANZEN WELT BERÜHMT GEMACHT HAT.

CHIANTI TRADITIONNEL DES COLLINES DE SIENNE

LE NOM DE " GINEPRONE " ÉVOQUE LE GENIÈVRE . CE CHIANTI DES COLLINES DE SIENNE RAPPELLE LE PARFUM DES HERBES DES SOUS-BOIS MÉDITERRANÉENS. COMPLEXE ET CORSÉ , AVEC D' ÉLÉGANTES NOTES DE BOIS DUES AU VIEILLISSEMENT, IL DÉMEURE CEPENDANT FRUITÉ ET FACILE À BOIRE . LE GINEPRONE EST LA VERSION DU CHIANTI DE MONTALCINO , LE VIN QUI A RENDU LA TOSCANE CÉLÈBRE DANS LE MONDE ENTIER .

FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0.75 L

GHIAIE BIANCHE



SANT'ANTIMO D.O.C.

CHARDONNAY

TRADITIONELLER CHARDONNAY MIT BARRIQUE - GÄRUNG

GHIAIE BIANCHE IST EIN WEIN AUS CHARDONNAY-TRAUBEN VON COL D'ORCIA. ER GÄRT IM BARRIQUE UND WIRD MIT HÄUFIGEM BATTONAGE AUF DEM BODENSATZ VEREDELT. MIT IHM KANN MAN DIE FASZINATION VON MONTALCINO MIT DER BERÜHMTESTEN VARIANTE DER AROMATISCHEN WEISSEN TRAUBE ERLEBEN. IN DIESEM WEIN STECKT DIE GANZE TIEFE UND INTENSITÄT EINES MEDITERRANEN SOMMERS ZUSAMMEN MIT DER FÜR DIE ABENDE DER ERNTEZEIT TYPISCHEN FRÜCHTIGKEIT.

UN CHARDONNAY TRADITIONNEL FERMENTÉ EN BARRIQUE

LE GHIAIE BIANCHE EST UN CHARDONNAY, CULTIVÉ À COL D'ORCIA, FERMENTÉ EN BARRIQUE ET ENSUITE SOUMIS À PLUSIEURS BÂTONNAGES. IL VOUS PERMET D'APPRÉCIER TOUT LE CHARME DE MONTALCINO, DU CÉPAGE DE RAISIN BLANC AROMATIQUE LE PLUS CONNU. CE VIN RASSEMBLE TOUTE LA PROFONDEUR ET L'INTENSITÉ DES ÉTÉS MÉDITERRANÉENS ET LA SENTEUR FRUITÉE PROPRE AUX NUITS FRAÎCHES DE LA VENDANGE.



FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0.75 L

PINOT GRIGIO



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

PINOT GRIGIO

JUNGER UND FRISCHER WEISSWEIN

DER PINOT GRIGIO VON COL D' ORCIA IST DAS ERGEBNIS EINER BLÜHENDEN WANDERUNG VOM URSPRÜNGLICHEN NORDEN ITALIENS ZU DEN SONNIGEN HÜGELN DER TOSCANA . DIE TRAUBEN WERDEN IN DEN FRÜHEN MORGENSTUNDEN GELESEN UND ZWEI TAGE LANG GEKÜHLT AUFBEWAHRT . SO DASS DIE AROMASTOFFE VON DER TRAUBENSCHALE ZUM - FLEISCH WANDERN KÖNNEN . DER DARAUS ENSTEHENDE WEIN HAT EIN INTENSIVES FRUCHTAROMA , IST EDEL UND ELEGANT UND ZUGLEICH VON EINLADENDEM GESCHMACK. DIE GROSSE AROMATISCHE FRISCHE BASIERT AUF DEN STARKEN TEMPERATURSCHWANKUNGEN ZWISCHEN TAG UND NACHT IN DEN EBENEN, IN DENEN DIE REBSTÖCKE STEHEN.

UN VIN BLANC JEUNE ET FRAIS

LE PINOT GRIS DE COL D' ORCIA EST LE RÉSULTAT DE LA MIGRATION , DU NORD DE L' ITALIE , DONT CE CÉPAGE EST ORIGINAIRE , AUX COLLINES ENSOLEILLÉES DE LA TOSCANE . LES RAISINS SONT CUEILLIS AU PETIT MATIN ET CONSERVÉS DEUX JOURS DANS UN MILIEU FRAIS POUR FAVORISER LE TRANSFERT DES ARÔMES DE LA PEAU À LA PULPE. LE VIN QUI EN DÉRIVE POSSÈDE UN FRUIT INTENSE , AIMABLE ET ÉLÉANT , AINSI QU' UNE SAVEUR INVITANTE . SA GRANDE FRAÎCHEUR AROMATIQUE EST LE FRUIT DE LA REMARCABLE DIFFÉRENCE DE TEMPÉRATURE ENTRE LE JOUR ET LA NUIT DANS LES PLAINES OÙ LES VIGNOBLES SONT IMPLANTÉS.



FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0.75 L

PASCENA



MOSCADELLO DI MONTALCINO D.O.C.

MOSCATO BIANCO

DER GESCHICHTSTRÄCHTIGE WEIN VON MONTALCINO

DER DICHTER GIAMBATTISTA REDI NANNT DEN MOSCADELLO IN SEINEM GEDICHT "BACCO IN TOSCANA" 1685 "GÖTTLICH" UND "ANMUTIG" UND WIDMETE IHN DEN DAMEN VON PARIS UND DEN "SO SCHÖNEN UND LEBENSFROHEN AN DER THEMSE". DER MOSCADELLO IST EIN PASSITO MIT GERINGEM ALKOHOLGEHALT, DESSEN GESCHICHTLICHE WURZELN BIS IN DIE RENAISSANCE REICHEN. REICHHALTIG UND LEBENDIG STEHT ER IM DELIKATEN GLEICHGEWICHT ZWISCHEN VERFÜHRERISCHEN ANKLÄNGEN AN APRIKOSE, PFIRSICH UND TANGERINE MIT ERFRISCHENDER SÄURE. ER SCHMECKT HERRLICH – OB ALLEIN ODER MIT SPEISEN WIE FOIE GRAS ODER REIFEM KÄSE SOWIE FRISCHEM OBST, SÜSSEM ODER GEBÄCK.

LE VIN HISTORIQUE DE MONTALCINO

DÈS 1685, GIAMBATTISTA REDI, DANS SON ŒUVRE « BACCHUS EN TOSCANE », CÉLÉBRAIT « LA GRÂCE DU MOSCADELLETTO DE MONTALCINO, LE DESTINANT AUX DAMES DE PARIS ET DE LONDRES, QUI, DE LEUR BEAUTÉ, RÉJOUISSENT LA TAMISE. » LE MOSCADELLO EST UN VIN DE VENDANGES TARDIVES AU DÉGRÉ D'ALCOOL MODÊTE, DONT L'HISTOIRE PLONGE SES RACINES DANS LA RENAISSANCE. RICHE ET VIBRANT, IL MAINTIENT UN ÉQUILIBRE DÉLICAT ENTRE LES SÉDUISANTES NOTES DE L'ABRICOT, DE LA PÊCHE ET DE LA TANGERINE AVEC UNE RAFRAÎCHISSANTE ACIDITÉ. DÉLICIEUX SEUL, IL ACCOMPAGNE PARFAITEMENT DES PLATS SALÉS, COMME LE FOIE GRAS OU LES FROMAGES AFFINÉS, AINSI QUE LES FRUITS FRAIS, LES GÂTEAUX ET LES BISCUITS.

FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0.75 L

GRAPPE

DISTILLERIE : BERTA

GRAPPA DI BRUNELLO



DIE GESCHICKTE ZUSAMMENSTELLUNG VERLEIHT DEM GRAPPA EINEN FRISCHEN DUFT UND EINEN WEICHEN GESCHMACK

EIN JUNGER GRAPPA, DER DIE FRISCHE DES TRESTERS , DER IHN AUSMACHT, IN SICH TRÄGT. DURCH DEN DESTILLIERVORGANG , DER DIREKT NACH DEM ABSTECHEN STATTFINDET, KÖNNEN DIE HARMONISCHSTEN UND ANGENEHMSTEN ORGANOLEPTISCHEN BESTANDTEILE EXTRAHIERT WERDEN.

UN ASSEMBLAGE SAVANT QUI DONNE SON PARFUM FRAIS ET SA SAVEUR MOELLEUSE À LA GRAPPA

UNE EAU-DE-VIE JEUNE , QUI EXPRIME LA FRAÎCHEUR DES MARCS DE RAISIN DONT ELLE DÉRIVE . LA DISTILLATION , RÉALISÉE IMMÉDIATEMENT APRÈS LE SOUTIRAGE , PERMET D' EXTRAIRE LES PARTIES ORGANOLEPTIQUES LES PLUS HARMONIEUSES ET AGRÉABLES .

GRAPPA POGGIO AL VENTO



ELEGANTER DUFT, SEIDIGER UND LANG ANHALTENDER GESCHMACK

DER IN HOLZ GEREIFTE GRAPPA WIRD DEM BEDEUTENDEN WEIN , VON DEM ER ABSTAMMT, GERECHT, DEN DESTILLIERTEN ROHSTOFF KENNZEICHNET EIN ANGENEHMER UND ANHALTENDER DUFT NACH VANILLE .

UN PARFUM ÉLÉGANT, UN GOÛT VELOUTÉ ET PERSISTANT GRAPPA VIEILLIE SOUS BOIS, QUI REFLÈTE PLEINEMENT LE VIN ÉLÉGANT DONT PROVIENT SA MATIÈRE PREMIÈRE DISTILLÉE. ELLE SE DISTINGUE PAR SON PARFUM VANILLÉ ET PERSISTANT.

GRAPPA OLMAIA



DIE GESCHICKTE ZUSAMMENSTELLUNG VERLEIHT DEM GRAPPA EINEN FRISCHEN DUFT UND EINEN WEICHEN GESCHMACK

EIN JUNGER GRAPPA, DER AN DIE EIGENSCHAFTEN DER REBSORTEN ERINNERT, AUS DENEN ER STAMMT.VOLLAROMATISCHER , ANHALTENDER DUFT UND HARMONISCHER GESCHMACK MIT SEHR ANGENEHMEM UND LEICHT WÜRZIGEM NACHGESCHMACK .

UN ASSEMBLAGE RÉUSSI QUI NOUS OFFRE UNE GRAPPA AU PARFUM FRAIS ET À LA SAVEUR DOUCE

UNE EAU-DE-VIE JEUNE , RAPPELANT LES CARACTÉRISTIQUES DE SON CÉPAGE D' ORIGINE , ELLE POSSÈDE UN PARFUM AROMATIQUE, PLEIN ET PERSISTANT , UNE SAVEUR HARMONIEUSE AVEC UN PETIT ARRIÈRE-GOÛT D' HERBE TRÈS AGRÉABLE .

GRAPPA PASCENA



FÜR DEN MOSCADELLO TYPISCHER DUFT

EIN BRANNTWEIN VON SELTENER FEINHEIT, BEI DEM SICH DAS AUSGESPROCHENE AROMA DES MOSCATO MIT DESSEN ANHALTENDEM NACHGESCHMACK VEREINT.

LE PARFUM TYPIQUE DU MOSCADELLO

UNE GRAPPA D' UNE FINESSE RARE : L' ARÔME MARQUÉ DÉRIVANT DU MUSCAT SE MARIE ADMIRABLEMENT AVEC LA PERSISTANCE DE L' ARRIÈRE - GOÛT .

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

FRANTOIO , LECCINO , MORAIOLO , OLIVASTRA

EIN BIOLOGISCHES PRODUKT VON COL D' ORCIA

DIE OLIVENHAINE BEFINDEN SICH AUF DEM HÜGEL ZUM FLUSS ORCIA HIN. JEDE SORTE ERNTET MAN EIGENS ZU DEM FÜR SIE PERFEKTEN REIFUNGSGRAD. DURCH KALTPRESSUNG BINNEN 24 STUNDEN NACH DER ERNTE EXTRAHIERT . DURCH DIE ZUSAMMENSETZUNG GEWINNT MAN EIN IN SEINER FLÜSSIGKEIT , DEN BITTEREN NOTEN UND SEINER SCHÄRFE SEHR AUSGEWOGENES ÖL . VON KLARER , GRÜNER FARBE , MIT GELBEN REFLEXEN UND ZARTEM , EINDEUTIGEM OLIVENDUFT . DER GESCHMACK IST FRUCHTIG UND MIT LEICHTER SCHÄRFE MIT ANKLANG AN DEN RENETTE-APFEL .

UN PRODUIT BIOLOGIQUE COL D' ORCIA

LES OLIVIERS SONT SITUÉS SUR LA COLLINE SURPLOMBANT LE FLEUVE ORCIA . CHAQUE VARIÉTÉ EST CUEILLIE SÉPARÉMENT, LORS DE SA MATURATION IDÉALE . LES FRUITS SONT BROYÉS À FROID DANS LES 24 HEURES SUIVANT LA CUEILLETTE . L' ASSEMBLAGE DONNE UNE HUILE OÙ LA FLUIDITÉ , L' AMER ET LE PIQUANT SONT PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉS . LIMPIDE , VERTE AVEC DES REFLETS JAUNES DORÉS , CETTE HUILE A UN PARFUM D' OLIVE NET MAIS DÉLICAT . SA SAVEUR EST FRUITÉE , MODÉRÉMENT PIQUANTE ET ÉVOQUE LA POMME REINETTE .



FLASCHE/BOUTEILLE À/DE 0,50 L UND/ET 0,25 L



1975

072
E 282553

1969

072
E 263399

1971

072
A 305231

1965

072
E 136123

A 128270

1964

1970

BRUNELLO
MONTALCINO
denominazione di origine controllata
COL D'ORCIA
TENUTA
S. ANGELO IN COLLE
(SIENA - ITALIA)
RISERVA

BRUNELLO
MONTALCINO
denominazione di origine controllata
COL D'ORCIA
TENUTA
S. ANGELO IN COLLE - MONTALCINO
Preparato e imbottigliato dal produttore all'origine



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