WEIBELWEINE



Col d'Orcia, Montalcino (Toscane)

Brunello di Montalcino DOCG

Millésime	2018
Viticulteur	Col d'Orcia
Région	Toscane
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

La sélection rigoureuse des raisins précède une cuvaison traditionnelle de 18 à 20 jours, à environ 30°C, en grande cuve inox, suivie d'un élevage de 36 mois en fûts de chêne de Slavonie et de l'Allier, puis d'un affinage d'au moins 6 mois en bouteilles.

Notre note de dégustation

Au nez, ce vin dévoile un fruité aux accents de sureau d'une fraîcheur et d'une pureté exceptionnelles, agrémenté d'arômes de fruits des bois et de notes raffinées de réglisse, de café et d'épices. Au palais, il offre beaucoup de densité et de rondeur sur une agréable fraîcheur, avec des tanins merveilleusement équilibrés. Elégante longueur en bouche - excellent rapport prix-plaisir.

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

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch