

Col d'Orcia, Montalcino (Toscane)

Brunello Poggio al Vento DOCG

Millésime	2016
Viticulteur	Col d'Orcia
Région	Toscane
Degré	15% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

La sélection rigoureuse des raisins fait place à une cuvaison de 20 à 25 jours, à température contrôlée de 28°C, en grande cuve inox, suivie d'un élevage de 48 mois en fûts de chêne de Slavonie et de l'Allier, puis d'un affinage de 24 mois en bouteilles.

Notre note de dégustation

Le Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva est l'une des icônes par excellence du Brunello. Sa finesse, sa complexité et son opulence sont presque inégalables. Son bouquet est dominé par des arômes typiques de fruits rouges mûrs et de tabac, qui s'harmonisent à merveille avec la délicate note boisée. Le corps élégant, les tanins raffinés et la structure fraîche de ce Poggio offrent un plaisir incomparable au palais et s'unissent sur une finale délicate aux notes persistantes.

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