weibelweine



Col d'Orcia, Montalcino (Toscane)

Olmaia Toscana IGT

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

Vinification

La cuvaison a lieu durant environ 20 jours à température contrôlée de 25 à 28°C en cuve inox. L'Olmaia est ensuite élevé durant 18 mois à 95 pour cent dans des fûts de chêne français et à 5 pour cent dans des fûts de chêne américain, avant d'être affiné en bouteilles durant 8 mois.

Notre note de dégustation

L'Olmaia présente une robe d'un rouge rubis profond. Le fruité incroyablement généreux de cassis, de liqueur de cassis et de mûres pleinement matures est sublimé de notes de réglisse et de genièvre sur une merveilleuse minéralité. Bien que très charnu et mûr au palais, l'Olmaia est toutefois élégant et parfaitement équilibré. Belle finale gouleyante, à la fraîcheur vive et aux tanins équilibrés.

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