



Col d'Orcia, Montalcino (Toscane)

Spezieri IGT

Millésime	2023
Viticulteur	Col d'Orcia
Région	Toscane
Degré	13.5% vol.
Cépages	80% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, 5% Différents cépages

Vinification

Cuvaison de 8 à 10 jours à température contrôlée de 26 °C, afin de ne pas abîmer l'intensité du fruit qui fait toute sa caractéristique, puis bref élevage en cuve inox avant d'être rapidement mis en bouteille pour conserver au vin sa merveilleuse fraîcheur.

Notre note de dégustation

Le Spezieri est un assemblage de Toscane magnifiquement simple. Il est composé avec grand soin à partir de cépages toscans. Ce vin possède une robe pourpre soutenue, prometteuse d'un bouquet plein et fruité aux arômes de cerises mûres et de fruits des bois. Un vin simple, très plaisant au palais, tout en souplesse. Sa douceur, ses tanins juteux et son fruité agréable en font un vin merveilleux au quotidien.

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

