

Col d'Orcia, Montalcino (Toskana)

Brunello di Montalcino DOCG

Jahrgang	2018
Produzent	Col d'Orcia
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Strenge Traubenselektion, traditionelle Maischegärung während 18 bis 20 Tagen bei etwa 30 °C in grossen Edelstahltanks. Anschliessende Reifung für 36 Monate in slavonischen und Allier-Eichenfässern, gefolgt von mindestens 6 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

In der Nase eine überaus frische, saubere und holunderbetonte Frucht mit Aromen von Waldbeeren sowie feinen Lakritz-, Kaffee- und Gewürznoten. Am Gaumen sehr dicht und kompakt, angenehme Frische und wunderbar ausbalanciertes Tannin. Langanhaltender eleganter Abgang - exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis.

Col d'Orcia

Die Tenuta Col d Orcia im Dörfchen Sant Angelo zählt zu den historischsten und gepflegtesten Weingütern in Montalcino. Die Ursprünge der Kellerei gehen mindestens bis 1890 zurück. Das Anwesen verfügt über 142 Hektar Rebland, wobei der Grossteil mit Sangiovese, der einzigen Rebsorte für den Brunello di Montalcino, bepflanzt ist. Seit 1973 ist das Weingut im Besitz der Grafenfamilie Marone Cinzano, welche 2010 vollumfänglich auf biodynamischen Weinbau umgestellt hat. Heute ist Col d Orcia das grösste Bio-Weingut in der Toskana.



Passend zu

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