

Col d'Orcia, Montalcino (Toskana)

Brunello Poggio al Vento DOCG

Jahrgang	2016
Produzent	Col d'Orcia
Region	Toskana
Alkoholgehalt	15% vol.
Traubensorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Strenge Traubenselektion, Maischegärung während 20 bis 25 Tagen bei kontrollierter Temperatur von 28 °C in grossen Edelstahltanks. Anschliessende Reifung für 48 Monate in slavonischen sowie Allier-Eichenfässern, gefolgt von 24 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva ist eine der absoluten Brunello-Ikonen und an Finesse, Komplexität und Opulenz kaum zu übertreffen. Sortentypische Aromen von reifer roter Frucht und Tabak dominieren das Bouquet und harmonieren wunderbar mit der edlen Holznote. Ein eleganter Körper, geschliffene Tannine und eine frische Struktur lassen den Poggio auch am Gaumen zu einem wahren Ereignis werden. Alle Eigenschaften vereinen sich im delikaten und langanhaltenden Finale.

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