

Col d'Orcia, Montalcino (Toskana)

Grappa di Brunello di Montalcino

Produzent	Col d'Orcia
Region	Toskana
Alkoholgehalt	42% vol.
Traubensorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Der Grappa Brunello wird ausschliesslich aus dem Trester der Sangiovese-Traube destilliert. Das Traubengut wird schonend gepresst und gelangt danach direkt in die Brennerei. Die Destillation im Kupferkessel erfolgt während 48 Stunden. Anschliessend erfolgt die Reifung im Edelstahltank.

Unsere Degustationsnotiz

Der Grappa Brunello hat eine kristallklare Farbe und überzeugt durch ein sehr feines, nachhaltiges Bouquet von Waldbeeren. Samtig, mit langanhaltendem Geschmack und von grosser Harmonie.

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