

Col d'Orcia, Montalcino (Toskana)

Olmaia Toscana IGT

Jahrgang	2019
Produzent	Col d'Orcia
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Cabernet Sauvignon

Vinifikation

Die Maischegärung erfolgt während etwa 20 Tagen bei kontrollierter Temperatur zwischen 25 und 28 °C im Edelstahltank. Daraufhin wird der Olmaia während 18 Monaten zu 95 Prozent in französischen Eichenfässern und zu 5 Prozent in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut, gefolgt von 8 Monaten Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Olmaia präsentiert sich in einer tiefen, rubinroten Farbe. Die unglaublich üppige Frucht von schwarzen Johannisbeeren, Cassislikör und vollreifen Brombeeren wird sowohl von Anklängen an Süssholz und Wacholder, als auch von einem traumhaften mineralischen Unterton begleitet. Am Gaumen ist der Olmaia zuerst einmal sehr füllig und reif, dabei aber trotzdem elegant und perfekt ausbalanciert. Auch im Abgang wunderbar süffig, mit vitaler Frische und wohlbalancierten Tanninen.

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