

Col d'Orcia, Montalcino (Toskana)

Rosso di Montalcino DOC



Jahrgang	2016
Produzent	Col d'Orcia
Region	Toskana
Alkoholgehalt	14% vol.
Rebsorten	100% Sangiovese

Vinifikation

Traditionelle Maischegärung während 10 bis 12 Tagen bei kontrollierter Temperatur unter 28 °C in grossen Edelstahl tanks. Die anschliessende Reifung erfolgt für 12 Monate in 25 und 75 Hektoliter grossen Fässern aus slawonischer Eiche, gefolgt von einer kurzen Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Rosso di Montalcino ist ein erstklassiger Zweitwein zum Brunello. Er kommt mit einem intensiven Rubinrot ins Glas. In der Nase betört er mit Noten von reifen Himbeeren, Brombeeren und etwas Pflaume. Hinzu gesellt sich ein sortentypischer Duft von Veilchen, sowie eine dezente Eichenholznote. Am Gaumen ist er voll und strukturiert. Wunderbar integriertes Tannin mit einer angenehmen Frische. Langanhaltendes Finale mit perfekter Balance.

Passend zu



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.