weibelweine

Col d'Orcia, Montalcino (Toscane)

Rosso di Montalcino DOC

Millésime	2022
Viticulteur	Col d'Orcia
Région	Toscane
Degré	14.5% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

La cuvaison de 10 à 12 jours, à température contrôlée de 28 °C, en grandes cuves inox est suivie d'un élevage de 12 mois en grands fûts de chêne de Slavonie de 25 à 75 hectolitres, puis d'un bref affinage en bouteilles.

Notre note de dégustation

Le Rosso di Montalcino est un second vin de première classe du Brunello. Il possède une intense robe rouge rubis. Au nez, il exhale des notes ensorcelantes de framboises mûres, de mûres et de prunes, que viennent sublimer l'arôme typique de violettes de ce vin et la discrète note de bois de chêne. Son palais est gouleyant et structuré. Tanins merveilleusement fondus, avec une fraîcheur agréable. Belle longueur en bouche, parfaitement équilibrée.

Col d'Orcia

Le Tenuta Col d'Orcia fait partie des vignobles les plus anciens et les mieux préservés de Montalcino. Le domaine s'étend sur plus de 142 hectares de vignes. Le cépage majoritaire est le Sangiovese, seule variété composant le Brunello du Montalcino. Depuis 1973, le domaine viticole est la propriété de la famille du comte Marone Cinzano, qui a opté pour une viticulture intégralement biodynamique depuis 2010. Aujourd'hui, Col d'Orcia est le plus grand domaine viticole bio de Toscane.

Convient avec

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