



Col d'Orcia, Montalcino (Toskana)

Spezieri IGT

Jahrgang	2022
Produzent	Col d'Orcia
Region	Toskana
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	80% Sangiovese, 15% Cilieggiolo, 5% Diverse Trauben

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Maischegärung während 8 bis 10 Tagen bei über 26 °C damit die intensive und charakteristische Frucht bewahrt werden kann. Nach kurzer Reifung im Edelstahltank wird der Wein rasch abgefüllt um die wunderbare Frische beizubehalten.

Unsere Degustationsnotiz

Der Spezieri kommt als wunderbar unbeschwerter Toskana- Blend daher. Er ist eine sorgfältig komponierte Assemblage aus toskanischen Rebsorten. Der Wein kommt mit kraftvollem Purpurrot ins Glas und verheisst augenblicklich ein Bouquet voller fruchtiger Aromen von reifen Kirschen und Waldbeeren. Am Gaumen sehr gefällig, weich und unkompliziert. Weiche, saftige Tannine und eine angenehme Frische tragen ihren Teil zu einem wunderbaren Wein für jeden Tag bei.

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

