

Col d'Orcia Brunello di Montalcino DOCG BIO

Wijnhuis	Col d'Orcia
Merk	Col d'Orcia
Land	Italië
Regio	Toscana
Subregio	Brunello Montalcino
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch
Druivenras	Sangiovese
Korte Omschrijving	Rijpe kersen, wilde aardbeien, pruimen, viooltjes, mediterrane kruiden, tabak en subtiele tonen van cederhout. Krachtig en geconcentreerd, maar tegelijkertijd verfijnd en harmonieus, met rijpe tannines, levendige zuren en een uitzonderlijk lange afdronk.
Vinificatie	De zorgvuldig geselecteerde Sangiovese-druiven vergisten gedurende ongeveer 18 tot 20 dagen in speciaal ontworpen roestvrijstalen tanks. Deze methode zorgt voor een optimale extractie van kleur, aroma's en tannines zonder verlies van elegantie. Vervolgens rijpt de wijn vier jaar voordat hij op de markt komt, waaronder minimaal twee jaar in eikenhouten vaten en een langdurige flesrijping die extra complexiteit en verfijning toevoegt.
Omschrijving	Brunello di Montalcino vormt het vlaggenschip van Col d'Orcia en is een schoolvoorbeeld van de grootsheid van Sangiovese uit Montalcino. De wijngaarden liggen op de zonnige zuidelijke hellingen van de regio, waar optimale rijping wordt gecombineerd met voldoende frisheid om balans en elegantie te behouden. Na jarenlange rijping ontstaat een wijn van indrukwekkende complexiteit, waarin kracht, finesse en terroirexpressie naadloos samenkomen. Col d'Orcia bezit één van de grootste aaneengesloten wijngaardbezittingen van heel Montalcino.
Over De Producent	Col d'Orcia behoort tot de meest prestigieuze domeinen van Montalcino en is tegenwoordig het grootste biologisch gecertificeerde wijnhuis van Toscane. Sinds de komst van de familie Cinzano in 1973 heeft het domein een belangrijke bijdrage geleverd aan de internationale reputatie van Brunello di Montalcino. Met circa 150 hectare wijngaarden, een sterke focus op duurzaamheid en een diep respect voor het terroir produceert Col d'Orcia wijnen die tot de referenties van de streek worden gerekend.
Wijn En Spijs	Een klassieke partner voor verfijnde vleesgerechten en rijke Toscaanse keuken. Heerlijk bij gegrilde ribeye met rozemarijn, ossobuco met saffraanrisotto, wildgerechten met truffel of langzaamgegaarde rundersukade. Ook prachtig bij gerijpte kazen zoals Pecorino Toscano of Parmigiano Reggiano.

