

Col d'Orcia Rosso di Montalcino DOC BIO

Wijnhuis	Col d'Orcia
Merk	Col d'Orcia
Land	Italië
Regio	Toscana
Subregio	Rosso di Montalcino
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch
Druivenras	Sangiovese



Korte Omschrijving	Kersen, rode bessen, pruimen, viooltjes en subtiele tonen van specerijen en cederhout. Sappig en elegant met zachte tannines, een verfijnde structuur en een lange, fruitgedreven afdrank.
Vinificatie	Na een zorgvuldige vergisting rijpt de wijn twaalf maanden in grote Slavonische eikenhouten vaten van 75 tot 150 hectoliter. Deze traditionele opvoeding behoudt het pure fruitkarakter van de Sangiovese, terwijl de wijn extra complexiteit, structuur en elegantie ontwikkelt. Na de houtrijping volgt verdere verfijning op fles.
Omschrijving	Rosso di Montalcino is de toegankelijke en jeugdige expressie van Sangiovese uit Montalcino. De wijn wordt gemaakt van dezelfde druiven en afkomstig van dezelfde hoogwaardige wijngaarden als Brunello di Montalcino, maar krijgt een kortere rijping waardoor het fruitige en levendige karakter centraal blijft staan. Col d'Orcia laat met deze Rosso zien hoeveel finesse, concentratie en terroirexpressie er mogelijk zijn binnen deze appellatie.
Over De Producent	Col d'Orcia behoort tot de meest gerenommeerde wijndomeinen van Montalcino en is het grootste biologisch gecertificeerde wijnhuis van Toscane. Sinds de komst van de familie Cinzano in 1973 heeft het domein een belangrijke rol gespeeld in de internationale reputatie van Brunello di Montalcino. Met circa 150 hectare wijngaarden, gelegen op de zonnige zuidelijke hellingen van Montalcino, combineert Col d'Orcia traditie, duurzaamheid en een diep respect voor het unieke terroir van de regio.
Wijn En Spijs	Een veelzijdige gastronomische begeleider die uitstekend past bij zowel klassieke Italiaanse gerechten als verfijnde bistrogerechten. Heerlijk bij paddenstoelenrisotto met Parmezaanse kaas, tagliatelle met wildragù, gegrilde kalfsribeye of geroosterde aubergine met kruiden en pecorino.