

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	Col d'Orcia Rosso di Montalcino: robijnrode wijn, complex boeket, goede structuur, blijvend fruitige nasmaak.
Vinificatie	12 maanden in Slavonisch eikenhouten vaten met een inhoud tussen 75 en 150 hl, gevolgd door verdere verfijning in de fles.
Omschrijving	Col d'Orcia Rosso di Montalcino is een robijnrode wijn uit Montalcino, Italië. Het 2021-wijnjaar werd beïnvloed door vorst en droogte, maar late zomerse temperatuurveranderingen brachten een uitstekende druivenconcentratie. De wijn heeft een complex boeket van kersen, rijp rood fruit en subtiele eikenhouttonen. Met een goede structuur, zachte tannines en frisse zuren biedt het een blijvend fruitige nasmaak. Het is een indrukwekkende weerspiegeling van Montalcino's terroir.
Over De Producent	De Cinzano-familie vestigde zich in 1973 in Montalcino en heeft sinds de 16e eeuw in de wijn- en drankenindustrie gewerkt. In de jaren '70 en '80 heeft Col d'Orcia aanzienlijk bijgedragen aan de erkenning van Brunello in Italië, Europa en de rest van de wereld. Onder leiding van Graaf Alberto Marone Cinzano groeiden de aanplantingen in de vroege jaren '80 tot 70 hectare. In 1992 namnam Francesco Marone Cinzano, de zoon van Alberto, het stokje over en speelde een cruciale rol bij het uitbreiden van de wijngaarden tot de huidige omvang van 150 hectare. Hij was tevens een pionier in de ontwikkeling van biologische landbouw in Montalcino.
Wijn En Spijs	Een andere geweldige wijn-spijscombinatie voor Col d'Orcia Rosso di Montalcino is een bord met paddenstoelenrisotto. De aardse smaken van de paddenstoelen en de romigheid van de risotto passen goed bij de fruitige en complexe kenmerken van de wijn. De wijn kan de subtiele umamismaak van de paddenstoelen benadrukken en tegelijkertijd de romigheid van de risotto in evenwicht houden. Strooi wat Parmezaanse kaas over de risotto voor extra smaak en geniet van een heerlijke wijn-spijservaring.

