

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	Brunello di Montalcino D.O.C.G. is een complexe wijn met rijke smaken van rijpe vruchten, kruiden en subtiele houttonen.
Vinificatie	Brunello di Montalcino D.O.C.G. ondergaat een zorgvuldige vinificatie, met een fermentatie op de schillen die ongeveer 18-20 dagen duurt. Dit proces vindt plaats in speciaal ontworpen roestvrijstalen tanks, wat resulteert in een wijn met efficiënt maar delicaat geëxtraheerde tannines en kleur.
Omschrijving	Brunello di Montalcino D.O.C.G. uit het Montalcino-gebied biedt een uitzonderlijke wijnervaring. De oogst van 2018, met zijn lage opbrengst, resulteert in een diepgekleurde wijn met complexe aroma's van rijpe rode vruchten, kruiden en subtiel hout. Deze volle, evenwichtige wijn heeft een lange, elegante afdrank en getuigt van de rijke traditie en vakmanschap van Montalcino, na 4 jaar rijping, waarvan 2 jaar in eiken vaten en nog eens 12 maanden in flesrijping. Klaar om nu te genieten of verder te verfijnen in uw kelder.
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 nam 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 heerlijke wijn-spijscombinatie met rib-eye steak zou zijn om Brunello di Montalcino D.O.C.G. te serveren met een perfect gegrilde rib-eye, op smaak gebracht met zeezout en zwarte peper. Voeg daar geroosterde aardappelen en een romige knoflook-champignonsaus aan toe, samen met gegrilde groene asperges. De volle body en de tanninestructuur van de Brunello di Montalcino harmoniëren perfect met de sappige, scharrelige smaak van de rib-eye steak, terwijl de romige saus en de aardappelen voor een rijke en bevredigende combinatie zorgen. De gegrilde asperges voegen een frisse knapperigheid toe aan de maaltijd. Dit is een klassieke combinatie die vleesliefhebbers zeker zal bekoren.

