

Col d'Orcia Olmaia Sant'Antimo Cabernet BIO

Wijnhuis	Col d'Orcia
Merk	Col d'Orcia
Land	Italië
Regio	Toscana
Subregio	Sant'Antimo
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch
Druivenras	Cabernet Sauvignon
Korte Omschrijving	Zwarte bes, cassis, rijpe kersen, cederhout, vanille, pure chocolade en mediterrane kruiden. Krachtig en geconcentreerd, maar tegelijkertijd verfijnd en elegant, met zijdezachte tannines en een indrukwekkend lange afdronk.
Vinificatie	Na een zorgvuldige selectie van de Cabernet Sauvignon-druiven vergist de wijn onder gecontroleerde omstandigheden om maximale aromatische expressie en structuur te behouden. Vervolgens rijpt Olmaia gedurende 18 maanden in Franse eikenhouten vaten (95%) en Amerikaanse eikenhouten vaten (5%), wat zorgt voor extra complexiteit, finesse en bewaarpotentieel.
Omschrijving	Olmaia was één van de eerste pure Cabernet Sauvignons die in Toscane werd geproduceerd en geldt nog altijd als een icoon binnen de appellatie Sant'Antimo. De warme, zonnige ligging van Col d'Orcia geeft de wijn zijn rijpe fruitexpressie en krachtige structuur, terwijl de hoogte en verkoelende invloeden zorgen voor frisheid en elegantie. Het resultaat is een wijn die internationale allure combineert met een onmiskenbaar Toscaans karakter. De naam Olmaia verwijst naar een eeuwenoude iep (olmo in het Italiaans) die nog altijd midden in de Cabernet Sauvignon-wijngaard staat en symbool staat voor de geschiedenis van dit bijzondere perceel.
Over De Producent	Col d'Orcia behoort tot de meest gerenommeerde wijndomeinen van Montalcino en is vandaag de dag het grootste biologisch gecertificeerde wijnhuis van Toscane. Het familiedomein bezit één van de grootste aaneengesloten wijngaardbezittingen van de regio en staat bekend om zijn duurzame werkwijze, respect voor terroir en focus op kwaliteit. De wijnen van Col d'Orcia combineren kracht, elegantie en een uitgesproken gevoel van herkomst, van Rosso di Montalcino tot iconische cuvées zoals Brunello en Olmaia.
Wijn En Spijs	Een uitstekende begeleider van rijke vleesgerechten en wild. Denk aan langzaam gegaarde rundvleesstoof met paddenstoelen, gegrilde lamskoteletten met rozemarijn en knoflook of hertenrug met een saus van zwarte bessen, ok prachtig bij oude kazen zoals Pecorino Toscano of Parmigiano Reggiano.

