Rosso di Montalcino DOC - Bio



Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Col d'Orcia S.r.l. Società Agricola
Art. Nr.:	109.494
Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Ort des Gutes:	Montalcino

Auszeichnungen

James Suckling: 91 Punkte (Jg. 2018)
Vinous - Antonio Galloni: 91 Punkte (Jg. 2020)
Jeb Dunnuck: 92 Punkte (Jg. 2020)
Vinous - Antonio Galloni: 92 Punkte (Jg. 2018)

Weingut / Erzeuger

Col d'Orcia, in der atemberaubenden Landschaft von Montalcino gelegen, ist eines der historischsten Weingüter der Region mit einer faszinierenden Geschichte. Bereits 1890 erwarb die Familie Franceschi die Frattoria di Sant'Antimo in Colle und präsentierte 1933 ihren Brunello auf einer Weinausstellung in Siena - lange bevor die Welt das enorme Potenzial des Brunello erkannte. Als die Brüder Leopoldo und Stefano Franceschi das Weingut übernahmen und aufteilten, wählte Stefano für sein Weingut den Namen Col d'Orcia, was "Hügel über dem Orcia" bedeutet. Leider hatten Stefano und seine Frau keine Nachkommen, die das Weingut weiterführen konnten, und so verkauften sie es 1973 an die Familie Cinzano. Die Cinzanos vergrößerten die Rebfläche von wenigen Hektar auf heute stattliche 140 Hektar. 108 davon sind als Brunello klassifiziert, was Col d'Orcia zum drittgrößten Besitzer von Brunello-Weinbergen in Montalcino macht.

Col d'Orcia liegt an den südlichen Hängen von Montalcino und ist ein integraler Bestandteil des Orcia-Tals, des Val d'Orcia. Dieses einzigartige Gebiet wurde 2004 zum Weltkulturerbe erklärt. Die Lage des Weinguts ist äußerst günstig, da es direkt nach Süden ausgerichtet ist und durch den Monte Amiata vor Überschwemmungen und Hagel sowie durch das milde Klima der Tyrrhenischen Küste geschützt ist. Die Böden sind locker, lehmarm und reich an Kalkstein und inerten Stoffen, ideale Bedingungen für den Weinbau.

Seit 1992 leitet Graf Francesco Marone Cinzano das Weingut und hat es nach und nach auf biodynamischen Weinbau umgestellt. Dieser Schritt stellt ein zusätzliches Qualitätsmerkmal im Vergleich zu anderen großen Produzenten dar und hat Col d'Orcia zum größten Bio-Weingut der Toskana gemacht. Die Weine werden in Edelstahl- und Zementbehältern vergoren und anschließend zum Teil über 4 Jahre in Barriques aus slowenischer und französischer Eiche ausgebaut. Die Weine von Col d'Orcia werden international hoch bewertet und sind sehr begehrt.

2023 verlieh die Slow Food Vereinigung im Rahmen ihres Slow Wine Guides Col d'Orcia das begehrte SCHNECKEN Symbol in Anerkennung an ihre hingebungsvolle Arbeit im Weinberg und im Keller. Die höchte Auszeichnung, honoriert Weingüter, deren "Weine, die Slow Food Philosophie leben", von überdurchschnittlicher Qualität sind und mit Herkunfscharakter auf möglichst nachhaltige Art und Weise produziert wurden.

"This recognition holds immense honour and significance for me personally, as it signifies the culmination of years of dedicated work, committed to nature, sustainability, and the preservation of our precious terroir." Francesco Marone Cinzano.

Beschreibung

Die Lese erfolgt ausschließlich per Hand und startet ca. in der zweiten September Woche. Die Maischegärung dauert 10-12 Tage bei ca. 28 C° in 150 hl. Stahltanks, um eine frische und langlebige Frucht zu erhalten. Die Reifung des Weins erfolgt für 10-12 Monate in slowenischen Eichenfässern von 75 hl. und 150 hl. Die großen Holzfässer sind 15/20 Jahre alt und geben somit nur noch wenig Aromen an den Wein ab. Ein Teil des Weins reift in neueren Tonneaux Fässern mit 500 Liter. Nach dem fertigen Holzausbau reift der Wein für weitere 4/6 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauft geht. Gesamte Produktionsmenge: ca. 200.000 FlaschenWeinmacher: Antonino Tranchida

Farbe:	leuchtendes Kirschrot
Rebsorte:	Sangiovese
Charakteristik:	Typische, beerige Aromen von reifen roten Früchten und würzigen Komponenten. Der Wein ist ausgewogen, wohl strukturiert und voll anhaltender Eleganz.
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	1,2 g/l
Gesamtsäure:	5,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

zu rotem und weißem Fleisch, Aufschnitt, Pasta mit Fleisch-Sauce, mittelreifem Käse

Stand: 03.11.2026 04:04 Uhr