Rosso di Montalcino "Banditella" DOC - Bio



Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Col d'Orcia S.r.l. Società Agricola
Art. Nr.:	109.495
Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Ort des Gutes:	Montalcino

Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2019)

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

Der Rosso di Montalcino "Banditella" DOC Bio vom Weingut Col d'Orcia entsteht aus sorgfältig selektierten Sangiovese-Trauben, die unter biologischen Bedingungen in den sonnenverwöhnten Hügeln von Montalcino gedeihen. Nach der Lese erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks, bei der die tägliche Bewegung des Tresterhuts eine optimale Extraktion von Farbe, Aromen und Tanninen gewährleistet. Anschließend reift der Wein für 12 Monate in großen slawonischen Eichenfässern, wodurch er an Struktur und Tiefe gewinnt, ohne seine lebendige Frucht zu verlieren.

Farbe:	intensiven rubinroten Farbe
Rebsorte:	Sangiovese
Charakteristik:	im Bouquet üppige, intensive Aromen von reifen schwarzen Früchten, geprägt von schwarzer Johannisbeere, begleitet von feinen Vanillenoten und subtilen Röstaromen, am Gaumen kraftvoll und strukturiert mit dichter Textur, harmonisch ausbalanciert zwischen eleganter Wärme und geschmeidigem Tannin, klingt lang und facettenreich aus mit würzigen Anklängen, feiner Holznote und anhaltender Tiefe
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	1,5 g/l
Gesamtsäure:	5,6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser elegante Rosso di Montalcino "Banditella" DOC Bio passt hervorragend zu klassischen toskanischen Gerichten wie einer Pici-Pasta mit Wildragout oder einem geschmorten Ossobuco mit Polenta. Seine feine Würze und seidigen Tannine harmonieren zudem wunderbar mit einem gereiften Pecorino Toscano oder einer herzhaften Auberginen-Lasagne, die seine fruchtigen und kräutrigen Noten perfekt ergänzt.

Stand: 26.11.2026 06:25 Uhr