Brunello di Montalcino DOCG - Bio



Jahrgang:	2021
Erzeuger:	Col d'Orcia S.r.l. Società Agricola
Art. Nr.:	109.508
Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Ort des Gutes:	Montalcino

Auszeichnungen

Vinous - Antonio Galloni: 95 Punkte (Jg. 2016)
Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Punkte (Jg. 2017)
Wine Spectator: 93 Punkte - Top100 Weltweit 2022 (Jg. 2017)
Jeb Dunnuck: 93 Punkte (Jg. 2018)
Jeb Dunnuck: 94 Punkte (Jg. 2017)
Robert Parker / The Wine Advocate: 93 Punkte (Jg. 2018)
Wine Enthusiast: 96 Punkte (Jg. 2018)
Weinwisser: 17,5 Punkte (Jg. 2019)
James Suckling: 93 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

Farbe:	brilliantes Kirschrot
Rebsorte:	Sangiovese
Charakteristik:	Kraftvoll, dicht und komplex in seiner Typizität äußern sich intensive Aromen von reifen roten Früchten wie Sauerkirsche und roter Johannisbeere eng mit einer feinen Holzwürze verbunden. Überaus wohl strukturiert mit einer reifen Tanninstruktur und einer gefälligen Säure, vielschichtig und konzentriert, das ist ein kompromissloser Genuss auf hohem Niveau.
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	1,2 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

Stand: 01.11.2026 19:43 Uhr