



TENUTA COL D'ORCIA

Olmaia Cabernet

ÅRGÅNG: 2013

DRUVSORT: Cabernet Sauvignon

ALKOHOLHALT: 14,5%

PRODUKTTYP: Röda viner - fylliga
Ekologiskt odlade druvor

URSPRUNG: Toscana, Italien

PRODUCENT: Tenuta Col d'Orcia

ARTIKELNUMMER: 85749-01

PRIS EXKL MOMS: 367,20 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 459,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Beställning

FÄRG: Tät, mörk röd.

DOFT: Elegant druvtypisk doft i utomordentlig balans med den kryddiga ekfatskaraktären och det påtaliga inslaget av Montalcinos speciella terroir.

SMAK: Fyllig smak med yppig, rik mörk svartvinbärsfrukt i fullständig balans med det lika rika tanninnehållet. Mycket friskt, saftigt fruktigt vin med stor smakrikedom och oändligt lång eftersmak.

PASSAR TILL: Eleganta köträtter av lamm, nöt och vilt.

TILLVERKNING & LAGRING: Jäsning i 150 hl stora rostfria ståltankar som med sin grunda och vida konstruktion ger större kontaktyta mellan skal och must. Denna maceration tar ca 20 dagars vid kontrollerad temperatur under 30°, med daglig nedtryckning av skalhatten, varpå skalen extraheras på sitt rika polyfenoliska innehåll. Lagring 18 månader i nya små franska ekfat från Allier, Tronçais och Blois, följt av ytterligare ett års lagring på flaska.

TENUTA COL D'ORCIA

Col d'Orcia är en av de äldsta företagen i Montalcino och dess ursprung går tillbaka till första halvan av 1700-talet då den adliga familjen Delle Ciaia från Siena etablerade en egendom i området.

Tenuta Col d'Orcia är belägen 450 meter över havet på de kulliga sluttningarna av Montalcino i södra Toscana. Jorden är av naturen gynnsam för druvodling, med löst sammansatt grund, fattig på lera men rik på kalksten. Den begränsade nederbörden och det höga antalet soliga dagar under hela växtperioden säkrar en gradvis och total mognad av druvorna. Detta bidrar till att ge struktur och elegans åt den Brunello som görs i denna del av Montalcino. Brunello utgör 75% av de odlade druvorna hos Tenuta Col d'Orcia och det exklusiva flaggskeppet Poggio al Vento är världskänt.

