## Col d'Orcia

# *Brunello di Montalcino DOCG*

**2020, 750 ml**

**Italien, Toskana**

**9951030508**

**Sangiovese**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 14,5 % |
| **Gesamtsäure:** | 5.8 g/l |

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Kalbleber mit Schwarzkohl und Bratkartoffeln aus Lucca (Kalb)

Gebratenes Moorhuhn mit Leber, Pancetta und Sangiovese (Geflügel)

Ravioli mit Stängelkohl und Ricotta (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 24.10.2025

**Information um Wein**

Der Sangiovese dieses *Brunello di Montalcino* stammt aus den nach Süden ausgerichteten Weinbergen von Col d'Orcia in Montalcino, auf einem Hügel mit Blick auf den Fluss Orcia. Der Weinberg liegt rund 300m über dem Meeresspiegel.

Der erste Teil des Winters war sehr regnerisch, gefolgt von niedrigen Temperaturen in den Monaten Januar und Februar und einem leichten Schneefall am Ende des Winters. Regelmäßiger Frühling mit Regenfällen und Temperaturen im saisonalen Durchschnitt. Der Beginn des Sommers war leicht regnerisch. Es gab heiße Sommermonate mit einigen Regenschauern Ende August. Im September begünstigten die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht die Synthese der Polyphenole, wodurch die phenolische Reife der Trauben perfekt ausbalanciert war und eine hohe aromatische Komponente aufwies.

Manuelle Lese mit strenger Auswahl der Trauben zunächst im Weinberg und anschließend auf einem Auslesetisch im Keller. Die Gärung verlief auf den Traubenschalen für rund 15 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von unter 28° C in flachen, breiten Stahltanks von 150 Hektoliter, die speziell angefertigt wurden, um Tannine und Farbe schonend zu extrahieren. Die Reifung erfolgte nach der malolaktischen Gärung für vier Jahre, davon 32 Monate in 25, 50 und 75 hl Eichen-Botti aus Slawonien und Allier, gefolgt von mindestens 12 Monaten in Flaschen, die bei kontrollierter Temperatur gelagert werden.

**Farbe**

Rubinrot mit violetten Reflexen

**Nase**

Der *Brunello di Montalcino* von Col d'Orcia gehört schon lange zu den Benchmark-Brunellos in klassischer Manier. Die Cinzanos hatten sich früh entschlossen, es beim klassischen Ausbau zu belassen und so ist es bis heute. Der 2020er Jahrgang zeigt Größe, Tiefe und Komplexität und wirkt dabei schon sehr einladend. Hier finden sich jede Menge Noten von Schwarzkirschen, Berberitzen, Himbeeren, Pflaumen und Blutorangen, dazu Minze, Zeder, Kirschkerne, getrocknete violetten Blüten, etwas Zimt und Vanille, zerstoßenes Gestein, etwas Unterholz und Laub. Ein klassisches Sangiovese-Bouquet.

**Gaumen**

Am Gaumen wirkt der *Brunello* dicht, saftig und reif. Es ist ein höchst verführerischer, geschmeidiger Wein, der gleichzeitig über Charakter und eine für Sangiovese so typische Säure- und Tanninstruktur verfügt. Er schafft die Balance zwischen Noblesse und Bodenständigkeit mit einem Aroma süßer, roter und dunkler Beerenfrüchte, Kirschen, Brotgewürze, etwas *Quatre Epice*, zermahlenem Gestein und Blattwerk. Das Finale ist lang und auskleidend mit Anklängen von Süßholz und kandierten Orangenzesten.