Col d'Orcia

Rosso di Montalcino DOC

2023, 1500 ml

Italien, Toskana

9951030505

Sangiovese

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	5.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gefüllter Kalmar mit Salbeibutter (Meeresfrüchte)

Wachteln mit Trauben und Ofenkartoffeln mit Thymian (Wildgeflügel)

Pasta mit Auberginen-Caponata (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 24.10.2025

Information um Wein

Der *Rosso di Montalcino* stammt aus den nach Süden ausgerichteten Weinbergen von Col d'Orcia in Montalcino, auf einem Hügel mit Blick auf den Fluss Orcia. Die durchschnittliche Höhe über dem Meeresspiegel beträgt 250 Meter. Der Austrieb erfolgte in der zweiten Aprilwoche, in der die niedrigsten Temperaturen des jüngsten Klimadurchschnitts mit mehreren Regentagen verzeichnet wurden. Im Mai und Juni blieben die Temperaturen weiterhin niedrig, mit häufigen Regentagen. Diese in der gesamten Denominazione vorherrschende Situation führte zu einem starken Druck durch Falschen Mehltau, der häufige und punktuelle Eingriffe erforderlich machte. Juli, August und September verliefen normal, mit nur wenigen Tagen über 34 °C, was eine perfekte physiologische Funktion ohne Stress gewährleistete. Die Ernte begann Ende der ersten Septemberdekade und dauerte bis in die erste Oktoberwoche hinein.
Die Gärung verlief auf den Traubenschalen für etwa 10–12 Tage bei kontrollierter Temperatur unter 26° 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 10 bis 12 Monate in slawonischen Eichenfässern von 75 und 150 Hektolitern. Ein Teil des Weins reift in Betontanks. Es folgt die Flaschenreifung.

Farbe

leuchtendes, semitransparentes Rubinrot

Nase

Der 2023er *Rosso di Montalcino* ist ein Wein, der sich eher durch aromatische Komplexität als durch polyphenolischen und alkoholischen Reichtum auszeichnet. Er duftet intensiv und dabei finessenreich nach roten und dunklen Beeren wie Johannisbeere und Walderdbeere, dazu nach Sauerkirschen und ein paar Süßkirschen. Hinzu kommen Noten von Veilchen und getrockneten Rosen, etwas Zeder, Orangenschale, Brotgewürze, ein wenig Unterholz, Holz und eine Spur Vanille.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der reinsortige Sangiovese elegant, ausgewogen und saftig mit einer gelungenen Tanninstruktur. Der Wein gleitet über den Gaumen, wirkt saftig und frisch mit Noten von Kirschen, Beeren und Zwetschgen, einer klaren Sangiovese-Säure und einem feinen widerstand in der Textur. Ein Wein aus Montalcino, der vom ersten Moment an für große Freude sorgt und ein intensives und lang anhaltendes Finale bereit hält.