



Col d'Orcia

Spezieri Toscana Rosso IGT



2023, 750 ml



Italien, Toskana



9951030502



Ciliegiolo, Sangiovese

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Landbrot mit Salumi und mittellang gereiftem Käse (Schwein)

Trippa alla Fiorentina (Rind)

Pizza Margherita (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 24.10.2025

Information um Wein

Dieser *Toscana Rosso* stammt aus den Weinbergen von Col d'Orcia mit Blick auf den Fluss Orcia. Sie sind nach Süden ausgerichtet bei einer durchschnittlichen Höhe über dem Meeresspiegel von 250 Meter. Genutzt wurden in diesem Jahrgang rund 85% Sangiovese und 15% der alten toskanischen Rebsorte Ciliegiolo. 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 sehr 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. Nach der Lese und dem Entrappen der Trauben erfolgte für 8–10 Tage eine Mazeration auf den Schalen bei kontrollierten Gärtemperaturen unter 26 °C, um die intensive und charakteristische Tiefe der Frucht zu bewahren. Die malolaktische Gärung folgte unmittelbar auf die alkoholische Gärung (20% der malolaktischen Gärung des Sangiovese erfolgt in Fässern). Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl und die frühe Füllung zielt darauf ab, die Frische des Weins einzufangen.

Farbe

mitteldichtes Rubinrot

Nase

Dieser Wein duftet einfach klassisch toskanisch in seiner Mischung aus Schwarzkirschen, Sauerkirschen und Waldbeeren in Verbindung mit Trockenblumen, Backgewürzen, etwas Marzipan und Orangenschale.

Gaumen

Zu Beginn wirkt der *Spezieri* saftig und frisch mit knackiger Frucht, aber ebenso auch mit einem reifen, süßen Fruchtkern. Die noch jungen Tannine sind reif, rund und geschliffen, die Säure Sangiovese-typisch präsent. Der Ciliegiolo, diese alte toskanische Rebsorte, verleiht dem Wein auch hier Aromen von reifen schwarzen Kirschen und gleicht die Strenge des Sangiovese. Das Finale ist lang, würzig und wieder von ein wenig Marzipan getragen. Das ist viel Wein fürs Geld.