Col d'Orcia

Brunello di Montalcino DOCG Vigna Nastagio

2018, 750 ml

Italien, Toskana

9951030512

Sangiovese

Alkoholgehalt:	15,0 %
Gesamtsäure:	5.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rehkeule mit Hagebutten-Jus und Polenta (Wild)

Frische Pappardelle mit Wildschwein-Ragù (Wild)

Steinpilz-Risotto (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.11.2025

Information um Wein

Nastagio (früher Nastasio) ist der Name eines alten Landguts der Fattoria di Sant'Angelo, das bereits auf den leopoldinischen Karten verzeichnet ist. Der Sangiovese dieses Brunello di Montalcino „Vigna Nastagio" stammt aus dem gleichnamigen Weinberg mit einer Rebzeilenausrichtung nach Südwest. Es ist eine ehemalige hohe Flussterrasse des Orcia-Beckens auf rund 220 Metern Höhe. Gepflanzt wurde 2006 als Ergebnis zahlreicher Forschungsarbeiten, die seit Jahrzehnten in Zusammenarbeit mit der Universität Florenz zum Thema Sangiovese durchgeführt wurden: eine strenge „sélection massale" – durchgeführt in alten Weinbergen des Weinguts aus den 1940er Jahren. Hier herrscht lehmiger Boden pliozänen Ursprungs mit guter Struktur und Drainage vor. Er ist alkalisch und einer der kalkreichsten Böden des Weinguts Col d'Orcia (40 % Ton, 39 % Schluff, 21 % Sand – pH-Wert 8,2).
2018 hatte einen Winter mit durchschnittlichen Niederschlägen und einigen Schneefällen im Februar, die das erhebliche Wasserdefizit ausgleichen konnten. Milder Frühlingsbeginn mit vereinzelten Regenfällen. Heiße Monate Juni und Juli. Der August war in den ersten drei Wochen von schwachen, zeitweiligen Regenfällen und Durchschnittstemperaturen von 25 °C geprägt. In der ersten Septemberwoche gab es einige Regentage mit Höchsttemperaturen von 30 °C. Beginn der Ernte Mitte September.
Gärung auf den Schalen für 18 bis 20 Tage bei einer kontrollierten Temperatur unter 25 °C in niedrigen und breiten 100-hl-Edelstahltanks, die speziell dafür entwickelt wurden, Tannine und Farbe effektiv, aber schonend zu extrahieren. Reifung im ersten Jahr in französischen Tonneaux, anschließend in „botti". Weitere Reifung in der Flasche für mindestens 12 Monate in temperaturkontrollierten Räumen.

Farbe

Rubinrot mit granatroten Reflexen

Nase

Der Brunello di Montalcino „Vigna Nastagio" von Col d'Orcia stammt aus einem warmen und reifen Jahr, was man im Duft wie am Gaumen wahrnimmt. Er erinnert an reife Waldbeeren, getrocknete Walderdbeeren und getrocknete Kirschen, Rosen und Veilchen, Gestein und Erde, Kampfer und Weihrauch sowie an ein wenig Tinte und Teer mit Crème de Cassis und Minze.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Brunello dicht, saftig und reif. Es ist ein Wein mit beeindruckender Statur und Struktur, Fülle und Kraft, aber auch mit Präzision und Finesse. Der Alkoholgehalt wird wahrgenommen, ist aber sehr gut eingebunden, und dank der peniblen Weinbergarbeit wirkt der Wein frisch und saftig, dazu würzig mit einem leichten Rauch- und Toastton, Anklängen von Süßholz und Anis, feinkörnigem Tannin und einem pikanten Unterton. Ein frühreifer Brunello, der jetzt schon angetrunken werden kann.