

Col d'Orcia Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva
Вино Коль д'Орча Пóджо аль Вéнто Брунелло ди Монтальчино
Ризёрва, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, Брунелло ди Монтальчино

Производитель: Col d'Orcia

Сортовой состав: Санджовезе Гроссо

Выдержка: 3 года в бочках из французского дуба Аллье и славонского дуба, после чего бутилируется и около 16 месяцев дозревает в бутылках в хорошо кондиционируемом подвале

Особенность: производится только в лучшие года урожая, ручной сбор

Крепость: 15%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: наполнен тонами черной вишни, кедра, кожи и сухих цветов, тонкими нотками свежей малины, сушеных трав и пыльной земли

Вкус: мощный, концентрированный, гармоничный, сбалансированный, с мягкими, но ощутимыми танинами, четкой кислотностью, нотами сушеной вишни, апельсиновой цедры, лакрицы, табака, слегка сливочной текстурой в длительном, мягком послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: гармонирует с дичью, блюдами из красного мяса и мяса домашней птицы, мясными закусками, паштетами, пастой и зрелыми сырами

Col d'Orcia можно перевести как «Холм Орчия», то есть с видом на реку с таким названием. Современная история фирмы начинается с 1890 года, когда было выдано официальное свидетельство того, что семья Франчески приобрела имущество, позднее ставшее известным как Fattoria di Sant'Angelo, хотя история виноградарства в этой местности корнями уходит в XVII век. Братья Леопольдо и Стефано Франчески унаследовали собственность в 1958 году, условия раздела не позволяли им использовать название Ферма Сант-Анджело, поэтому Стефано назвал свою компанию Col d'Orcia из-за речки, протекающей по землям. Позже он, женившись, породнился с королевской семьей будущего короля Испании Хуана Карлоса I. У супругов не было детей, и в 1973 году Стефано продал свою собственность знаменитой винодельческой семье Чинзано, из Пьемонта, которая давно активно занималась торговлей ликерами и стала использовать имеющуюся обширную торговую сеть, для вывода продукции Col d'Orcia на международный рынок. В то время в распоряжении хозяйства было всего несколько гектаров виноградников, которые были расширены во время руководства предприятием графом Альберто Чинзано, и начале 1980-х годов угодья достигли 70 гектаров. В 1992 году сын графа, Франческо, занял пост президента компании, продолжил расширять участки до 140 гектаров, став третьим производителем вин в Монтальчино. Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали, с дальнейшей выдержкой в бочках из французского дуба. Размер бочек и продолжительность старения зависят от характеристик вин, для некоторых выдержка может длиться до 4 лет. Винный погреб, построенный в 1990 году, вмещает 800 бочек емкостью от 500 до 1500 литров, общий объем которых достигает 70 тысяч литров.

