

DEGUSTAZIONE

Brunello di Montalcino: 11 annate di Col d'Orcia in verticale



By [Paolo Valente](#)

Posted on 17 dicembre 2018 - Questo articolo è stato letto **2.8K** volte.



Di Montalcino si è detto ormai tutto. Sulla patria del Brunello si conosce ogni dettaglio del clima e dei suoli, delle esposizioni e delle altimetrie. Forse vale solo la pena ricordare che Montalcino è un territorio ricco di biodiversità: il 50% della sua estensione è ricoperta da bosco, sono presenti 110 tartufaie naturali, circa mille ettari di oliveti, notevole è la produzione di miele e di farro monococco. I 3500 ettari vitati, a cui deve la sua fama, rappresentano solo al 15% del territorio.

In questo contesto si inserisce la **Tenuta Col d'Orcia**; acquistata nel 1973 dai piemontesi Conti Marone Cinzano, è stata ampliata dal Conte Francesco Marone Cinzano negli anni '90 fino a raggiungere la dimensione attuale di 140 ettari di cui 108 vitati divenendo così il terzo produttore di Brunello di Montalcino.

Col d'Orcia è un'azienda biologica dal 2010 e oggi sta riflettendo sulla possibilità di abbracciare il regime biodinamico. Posta a sud dell'areale ilcinese, produce vini di stile tradizionale fatti per essere gustati a tavola.



Il Conte Francesco Marone Cinzano

Il Conte Francesco Marone Cinzano racconta la filosofia produttiva partendo dallo stemma aziendale: tre file di colline a ribadire l'indole agricola e l'identificazione con un luogo geografico ben preciso le cui pendici sono rivolte al corso del fiume Orcia e

una mano che punta a una stella che simboleggia la ricerca della qualità, l'intento di produrre i migliori vini che il territorio può dare.

Col d'Orcia possiede la più grande collezione di bottiglie di Brunello di Montalcino di vecchie annate; circa 50.000 bottiglie alcune delle quali commercializzate, altre utilizzate per proporre interessanti degustazioni verticali come questa organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier della Lombardia.



LA DEGUSTAZIONE GUIDATA DAL CONTE FRANCESCO MARONE CINZANO

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 2013

Annata 4 stelle, frutto della siccità del 2012. Prima annata biologica. Al naso una soffusa mineralità accompagna la polposa pienezza del frutto nero. Elegante e personale fino a raggiungere lievi terziari. Pulito e integrato in bocca con ritorni fruttati.

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 2012

Annata 5 stelle caratterizzata da grande siccità estiva e riduzione delle rese. Sentori floreali e fruttati fanno da sfondo a note minerali e speziate, ematiche e di viola. Un vino importante nel suo essere sottile ed elegante.

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 2010

Annata 5 stelle. Grande esaltazione delle caratteristiche del Sangiovese che spaziano dalla frutta rossa al tabacco, cacao, liquirizia, goudron, poi ancora mineralità e agrumi rossi. Una forza giocata sull'eleganza. Compiuto. Potente ma al tempo stesso sottile; ritornano le note trovate all'olfatto. Finale pulito con un tannino preciso.



Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 2006

Annata 5 stelle. Millesimo storico per l'elevata qualità. Un naso verticale con accenni di cardamomo, ghiande, sottobosco; la fragranza del caffè emerge nella spiccata aromaticità. Perfetta integrazione tra alcol e tannini nella struttura potente e persistente. Suntuoso e aristocratico pur mantenendo una componente selvatica.

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 2001

Annata 4 stelle caratterizzata da una gelata primaverile. Espressività immediata che cela una maggiore evoluzione; ritornano i sentori di mela cotogna, goudron, fumé e un mix di spezie e note aromatiche quasi dolci. Bocca potente con ritorni aromatici. L'annata 2001 ha rappresentato lo spartiacque tra le vinificazioni tradizionali, con lunghe macerazioni e conseguenti grandi estrazioni anche da punto di vista tannico, e quelle più moderne che hanno portato a vini meno strutturati e più sottili ed eleganti.

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 1995

Annata 5 stelle. Un vino che coniuga le sensazioni del 2010 e del 2006 con la potenza e la persistenza derivanti dall'invecchiamento. Ancora percepibili la fragranza e la forza del frutto nero quasi croccante. Naso accattivante con finale di uvetta sultanina. In coerenza con le lunghe macerazioni del periodo storico, in bocca il tannino è in evidenza con una chiusura decisamente asciutta.



Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 1990

Annata 5 stelle. Un vino che rappresenta l'espressione del Brunello di Montalcino del Novecento. Il naso è austero, ricco di sentori scuri, di spezie di inchiostro. In bocca i tannini sono evoluti. Un Sangiovese purosangue dove l'acidità, ancora presente e lungi dall'essere fine a se stessa, lo rende un vino godibile seppure nella sua limitata esuberanza.

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 1988

Annata 5 stelle. Un vino della tradizione che mostra ancora grandi potenzialità di tenuta. Note agrumate completano il naso evoluto in cui sono preminenti le componenti terziarie e affumicate con accenni eterei e di tè nero. Con il passare dei minuti risorgono note fruttate e aromatiche. Al palato è succoso, con una buona freschezza e un tannino importante.



Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 1983

Annata 4 stelle. Grande selezione delle uve nel vigneto. Un vino le cui note di evoluzione risultano evidenti: sentori terziari, frutta cotta, goudron, spezie marocchine, mallo di noce; un naso generoso che conquista. In bocca bilancia la grande evoluzione con una vivace freschezza; il tannino evidente lascia intendere ancora una buona longevità.



Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 1978

Annata 4 stelle. Il naso è chiuso, timido e fatica a concedersi. Spezie, caffè, polvere. La bocca è equilibrata, lunga e ancora croccante con un tannino ben presente. Buona bevibilità supportata dall'accesa freschezza. Tanta stoffa per un vino che ha ancora qualcosa da dire.

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino DOCG 1968

Annata 3 stelle. Il vino presenta significative note di evoluzione terziaria con accenni ematici, di olio di lino, di cuoio, di pelle. Sentori che nel calice si ampliano ed evolvono fino a raggiungere aromi di caffè e di sottobosco. Al palato sorprende per l'equilibrio e l'armonia. Ancora dotato di buona acidità, svela un tannino morbidissimo che dona buona persistenza gusto olfattiva.



RELATED ITEMS: [COL D'ORCIA](#), [BRUNELLO DI MONTALCINO](#), [BRUNELLO](#), [MONTALCINO](#), [VINODABERE](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/brunello-di-montalcino-11-annate-di-col-dorcia-in-verticale/>