

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Col d'Orcia Nearco 2020
Vinícola	Col d'Orcia
Safra	2020
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	52% Merlot, 25% Syrah e 23% Petit Verdot
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	22 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2040
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	92 pts Falstaff 92 pts I Vini di Veronelli 91 pts Wine Spectator 91 pts Wine Enthusiast 90 pts VertdeVin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Existem algumas palavras mágicas que fazem qualquer enófilo mais experientes salivar!

Considerando o idioma italiano, podemos citar Barolo, Brunello, Amarone e Supertoscano – sendo esta última nosso foco de hoje.

Os supertoscans são vinhos nascidos foras da lei, criações que desafiavam os paradigmas da época e que apenas conquistaram seu espaço devido à qualidade absurda que podem alcançar! Desde seus primórdios, lá na década de 1970, eles ganharam o mundo, conquistando uma legião de fãs.

O litoral toscano, principalmente na região da comuna de Bolgheri, presenciou um enorme crescimento no cultivo de variedades internacionais, principalmente pela Cabernet Sauvignon e pela Merlot. Com exceção da lendária Antinori, que elabora seus míticos Tignanello e Solaia na Tenuta Tignanello, localizada em uma área nobre da denominação Chianti Classico, poucos produtores se aventuram em criar vinhos que não sejam os tradicionais esperados de cada terroir – exatamente o caso de hoje, um supertoscano oriundo de Montalcino – terroir onde a Sangiovese reina absoluta e dá vida ao Brunello di Montalcino, considerado por muitos como o principal vinho da Itália!

A autora desta ousadia é ninguém menos que a Col d'Orcia, uma das vinícolas mais históricas de Montalcino, cujo nascimento remonta ao ano de 1890, quando a família Franceschi de Florença adquire a propriedade Fattoria di Sant'Angelo in Colle, sendo uma das pioneiras a apresentar seu Brunello di Montalcino ao mercado, na feira Wine Exhibition of Siena, em 1933. Em 1958, os irmãos Leopoldo e Stefano, que herdaram a empresa, decidem dividir a propriedade e, um dos termos da separação, foi a proibição do atual nome da vinícola – Fattoria di Sant'Angelo in Colle.

Desta forma, Stefano

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a cereja e a ameixa, se mostram em primeiro plano, sendo escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), bala toffee, licor fragolino e couro, finalizando com gostosos toques de flores secas e amadeirados e delicadas nuances terrosas e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

amplo e envolvente, de ótimo corpo e estrutura, trazendo taninos aveludados e maduros finamente equilibrados por uma acidez elegante e bastante salivante. No sabor, tem grande carga de fruta e comprova os descritores aromáticos; o final de boca é extremamente prazeroso e de grande persistência

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino



CULINÁRIA

Franceschi nomeia sua parte como Col d'Orcia, que significa colina acima do Orcia (rio que atravessa a propriedade). Stefano acabou se casando com um membro da família real do futuro Rei da Espanha, Juan Carlos. Ele e sua esposa não tiveram filhos e, em 1973, Stefano acabou vendendo a Col d'Orcia para a família Cinzano – que já possuía uma ótima reputação no mundo das bebidas.

Desde então, sob o comando do Conde Alberto Marone Cinzano, a Col d'Orcia, além de manter sua respeitada reputação, investiu na ampliação de vinhedos: de poucos hectares para 70 no início da década de 1980. Em 1992 o atual presidente, Francesco Marone Cinzano, tomou posse e expandiu até atingir os 140 hectares atuais, dos quais 108 são designados exclusivamente para a elaboração de Brunellos, colocando a empresa na terceira posição dos maiores proprietários de vinhedos da denominação.

Estamos falando então de uma verdadeira especialista em Brunello di Montalcino que, não satisfeita com esse reconhecimento, também investiu no cultivo de variedades internacionais, dentre elas a Cabernet Sauvignon, a Merlot, a Syrah e a Petit Verdot, sendo estas três últimas castas que compõem o nosso vinho de hoje, o Col d'Orcia Nearco.

Todas as uvas são oriundas de vinhedos com certificação orgânica (ah... importante também citar que em 2010 a Col d'Orcia iniciou seu processo de certificação e, atualmente, é a maior propriedade orgânica certificada da Toscana!!) cultivados na colina de Sant'Angelo com vista para o rio Orcia e exposição solar sul e sudoeste. A colheita é manual e as uvas são colhidas em seus pontos ideais de maturação, exceto a Syrah, que é colhida sobremadura para aumentar a complexidade do vinho.

Cada variedade é vinificada separadamente, em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Findada a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para tanques de concreto, onde a fermentação malolática é realizada espontaneamente. Em seguida, o vinho é inserido em barricas de carvalho francês, onde amadurece por longos 22 meses.

Importante também mencionar que esta safra 2020 foi classificada como excelente!