

Capanna, Rosso di Montalcino 2022

Beschrijving

De familie Cencioni is sinds 1957 eigenaar van dit mooie wijnhuis in de Montalcino-regio (Toscana). Het is nu één van kleinzonen, Amedeo, die de vinificatie doet. Rosso di Montalcino wordt beschouwd als het kleine broertje van de Brunello di Montalcino. Toch is dit een andere wijn en verdient hij zeker een plaatsje in de wijnkelder. Deze Toscaanse wijn wordt gemaakt van 100% sangiovese en rijpt 6-10 maanden in grote houten fusten van 32 HL. Daarna rust hij nog 3-4 maanden op de fles vooraleer hij op de markt komt. Een mindere rijpingstijd dan een Brunello maar dat komt zijn drinkbaarheid ten goede toe. In de neus merken we al meteen het vele fruit aangevuld met zuiderse kruiden en een lichte houttoets. De mond vol en rijk maar met veel souplesse en elegantie. Meer info op www.capannamontalcino.com

Gerecht

Schenk aan 17° bij pasta ragout, geroosterd vlees met veel kruiden of een bistecca alla fiorentina.

Bewaartijd	5-7 jaar
Producent:	Capannelle
Land:	Italië
Appellatie:	Rosso di Montalcino
Type:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	14,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	sangiovese

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be