

Capanna 2018, Brunello di Montalcino

Beschrijving

Karakteristieken: Deze wijn rijpt 34-38 maanden op fusten van 10 tot 32hl. We zien een diepe kersenkleur in het glas en na het walsen komen de aroma's van rood fruit en vanille naar boven. Harmonieus, ondersteunend op een stevige structuur, proeft hij kruidig met een korf van rijp rood fruit. Een mooie lange finale is kenmerkend.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij geroosterd vlees, wild en oudere kazen.

De Regio: De Brunello di Montalcino: wordt gemaakt van een aantal klonen met als belangrijkste de sangiovese grosso. Deze sangiovese kloon is sterk afwijkend van de sangiovese uit Chianti waardoor de wijnen totaal anders smaken. Een Brunello heeft een verplichte rijping van 4 jaar en een Brunello Riserva 5 jaar, waarvan 2 jaar op hout en is gemiddeld na 10 jaar op dronk Hier zijn de wijnen genereuzer, krachtiger maar toch zuiderzacht.

Het wijndomein: Capanna, een roemrucht wijnhuis in Italië, staat sinds 1957 onder leiding van de familie Cencioni. Gelegen in het Montosoli gebied ten noorden van Montalcino, werd Capanna opgericht door Giuseppe Cencioni, en met de hulp van zijn zonen werd het een van de eerste boerderijen in de moderne periode van Brunello. Ze begonnen hun eigen wijnen te bottelen in de jaren 1960 en nadat Brunello di Montalcino in 1966 de DOC-status kreeg, werd Giuseppe een van de 25 oprichters van het Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. In 1975 begon Capanna met export. Het 66 hectare grote Capanna landgoed (27 ha onder wijnstokken) wordt nog steeds door de familie gerund. Ze werken ook samen met een topoenoloog om de hoogste kwaliteit van hun wijnen te garanderen. De toewijding en expertise van de familie Cencioni hebben Capanna's reputatie als producent van enkele van de beste Brunello di Montalcino wijnen gevestigd.

Meer info op www.capannamontalcino.com

Bewaartijd	+10 jaar
Producent:	rood
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appellatie:	Brunello di Montalcino
Type:	Rood
Inhoud:	0,75l
Druivenras(sen):	Sangiovese Grosso