

## Capanna, Brunello di Montalcino 2018

### 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 voor zich neemt. Brunello wordt gemaakt van de sangiovese grosso. Deze druif heeft maar weinig te maken met de sangiovese uit Chianti. Hier zijn de wijnen genereuzer, krachtiger en zuiderzacht. Deze wijn rijpt 34-38 maanden op fusten van 10 tot 32hl, waarna de wijn nog eens 6 maanden rust op fles. Deze lange rijping is verplicht om het label "Brunello di Montalcino" toe te kennen.

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. Meer info op [www.capannamontalcino.com](http://www.capannamontalcino.com)

### Gerecht

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

Bewaartijd	+10 jaar
Producent:	Capannelle
Land:	Italië
Appellatie:	Brunello di Montalcino
Type:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	sangiovese grosso