

## Capanna, Brunello di Montalcino Riserva 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. De benaming Riserva duidt op een veroudering van 6 jaar.

De druiven komen van geselecteerde oude wijngaarden en worden alleen in de beste wijnjaren verwerkt tot riserva. Na een lange maceratie van 35 dagen op houten fusten, rijpt de wijn op grote Sloveense eik voor meer dan 40 maanden. Na een rustperiode van min 15 maanden op fles komt de wijn na 6 jaar op de markt. Deze lange rijping is verplicht om het label "Brunello di Montalcino Riserva" toe te kennen.

De neus is complex en intens met fruit en kruiden, confituur en zoethout. De smaak is zacht en intens. Dit komt door de oude wijnstokken die kleine maar intense druiven voortbrengen. Een lange afdrank sluit de finale. Meer info op [www.capannamontalcino.com](http://www.capannamontalcino.com)

### Gerecht

Serveer aan 17° bij wild, gerechten met een ingekookte tomatensaus of bij oude kazen.

Bewaartijd	+10 jaar
Producent:	Capannelle
Land:	Italië
Appellatie:	Brunello di Montalcino
Type:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	14,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	sangiovese grosso