Capanna, Nicco, Brunello di Montalcino 2020

Beschrijving

Karakteristieken: Nicco is een cru-Brunello, voor het eerst gemaakt in 2016, van één perceel aan de noordkant van Montalcino op zo'n 300 m hoogte, op het noordoosten gericht, op galestrobodem. 'Nicco' was de bijnaam van Angelo Cencioni, de vader van stichter Giuseppe; in het Toscaanse dialect betekent het nauwgezet en koppig. De wijn gist 25 à 35 dagen op de schillen in grote eikenhouten kuipen en rijpt daarna 30 à 36 maanden op grote vaten van Slavonisch eikenhout. De kleur is dicht robijnrood met een granaatrode tint. We nemen aroma's waar van bramen, pruimen, zure en zwarte kersen, blauwe en rode bessen, aangevuld met tijm, munt, mediterrane kruiden, koffie en balsamische toetsen. In de mond is de wijn krachtig en gestructureerd, aards en fris, met dichte maar verfijnde tannines en een lange afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 18° bij gegrild, gerijpt rood vlees zoals een bistecca alla fiorentina, wild of zeer oude kazen.

De Regio: Montalcino is een middeleeuws heuvelstadje in het zuiden van Toscane, ten zuiden van Siena. De Brunello di Montalcino wordt gemaakt van 100% sangiovese, hier traditioneel 'brunello' genoemd: een kloon die krachtiger en voller is dan de sangiovese uit de Chianti. De wijn kreeg in 1966 de DOC-status en werd in 1980 een van de eerste DOCG's van Italië. Een Brunello rijpt minstens 2 jaar op hout en mag pas op 1 januari van het vijfde jaar na de oogst op de markt komen; een Riserva een jaar later. De wijnen zijn gul en krachtig, maar toch zuiders zacht, en zijn meestal pas na een tiental jaar op hun best.

Het wijndomein: Capanna is een gerenommeerd wijnhuis in Montalcino, sinds 1957 in handen van de familie Cencioni. Het ligt in de zone van Montosoli, ten noorden van het stadje. Capanna werd opgericht door Giuseppe Cencioni, die met de hulp van zijn zonen Benito en Franco een van de eerste boerderijen van de moderne Brunello-periode uitbouwde. Ze begonnen hun eigen wijnen te bottelen in de jaren 1960, en toen de Brunello di Montalcino in 1966 de DOC-status kreeg, was Giuseppe een van de 25 oprichters van het Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. In 1975 begon Capanna met export. Vandaag leiden Patrizio Cencioni, voormalig voorzitter van het Consorzio, en zijn zoon Amedeo het landgoed van zo'n 66 ha, waarvan een 25-tal ha wijngaard, allemaal binnen 2 km van de kelder. De wijnen rijpen traditioneel op grote vaten van Slavonisch eikenhout en behoren tot de beste Brunello's van de streek.

Meer info op www.capannamontalcino.com

Bewaartijd	+10 jaar
Domein:	Capanna
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appellatie:	Brunello di Montalcino
Druivenras(sen):	Sangiovese Grosso