

Capanna, Rosso di Montalcino 2024

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Rosso 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. Toch kan deze Rosso mooi ouderen, tot 10j en meer. 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.

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

De Regio: De Rosso di Montalcino wordt beschouwd als het kleine broertje van de Brunello di Montalcino. Hoewel ook gemaakt van sangiovese is dit een wijn die minder gerijpt is maar ook sneller drinkbaar.

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	5-7 jaar
Domein:	Capanna
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appellatie:	Rosso di Montalcino
Alcoholgehalte:	14,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Sangiovese