Capanna, Rosso di Montalcino 2022

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Rosso di Montalcino wordt gemaakt van 100% sangiovese van stokken van 15 à 25 jaar oud, op klei-schistbodem, op het zuiden tot zuidoosten gericht. Na 18 à 20 dagen op de schillen in kuipen van Slavonisch eikenhout rijpt hij 6 à 10 maanden op grote vaten van 20 tot 32 hl, en daarna nog 3 à 4 maanden op fles voor hij op de markt komt. Een kortere rijping dan een Brunello, wat zijn drinkbaarheid ten goede komt, maar toch kan deze Rosso mooi tot 10 jaar en meer verouderen. De kleur is intens robijnrood. In de neus merken we meteen het vele fruit, zoals kersen en rood fruit, aangevuld met rozenblaadjes, zuiderse kruiden en een lichte houttoets met vanille. In de mond is de wijn vol en rijk, maar met veel soepelheid en elegantie, een minerale toets en lichte tannines.

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

De Regio: De Rosso di Montalcino, DOC sinds 1983, wordt beschouwd als het kleine broertje van de Brunello di Montalcino. Hij wordt eveneens van 100% sangiovese gemaakt en komt uit dezelfde zone rond het Toscaanse heuvelstadje Montalcino, maar mag al vanaf 1 september van het jaar na de oogst op de markt komen. Zo is het een wijn die minder lang rijpt, maar sneller drinkbaar is, met het karakter van de Brunello in een toegankelijkere vorm.

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