

Capanna, Brunello di Montalcino Riserva 2018

Beschrijving

Karakteristieken: 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. 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.

Fod Pairing: Serveer aan 17^o bij wild, gerechten met een ingekookte tomatensaus of bij oude kazen.

De Regio: De Brunello di Montalcino: wordt gemaakt van een aantal klonen met als belangrijkste de sangiovese grosso. Deze sangiovese kloon is sterk afwijkend van de sangiovese uit Chianti waardoor de wijnen totaal anders smaken. Een Brunello heeft een verplichte rijping van 4 jaar en een Brunello Riserva 5 jaar, waarvan 2 jaar op hout en is gemiddeld na 10 jaar op dronk Hier zijn de wijnen genereuzer, krachtiger maar toch zuiders zacht.

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.

Bewaartijd	+10 jaar
Domein:	Capanna
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appellatie:	Brunello di Montalcino
Alcoholgehalte:	14,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Sangiovese Grosso