Capanna, Brunello di Montalcino Riserva 2018

Beschrijving

Karakteristieken: De druiven komen van de oudste, geselecteerde wijngaarden en worden alleen in de beste wijnjaren tot Riserva verwerkt. Na een lange maceratie van zo'n 30 à 35 dagen in houten kuipen rijpt de wijn 36 à 40 maanden op grote vaten van Slavonisch eikenhout. Na een rustperiode van minstens 15 maanden op fles komt hij pas in het zesde jaar na de oogst op de markt. De kleur is diep en levendig robijnrood. De neus is zeer complex en intens, met rood fruit, confituur, specerijen en zoethout. In de mond is de wijn intens en toch zacht: stevige zuren en tannines worden mooi in evenwicht gehouden door het rijpe fruit, te danken aan de oude wijnstokken met kleine, geconcentreerde druiven. Een zeer lange afdronk sluit de finale, met een groot potentieel om verder te evolueren.

Food Pairing: Serveer aan 18° bij wild, gerechten met een ingekookte tomatensaus 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
Alcoholgehalte:	14,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Sangiovese Grosso

De Vinotheek
Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**