

Brunello di Montalcino 2019 1.5L

DOMEIN

Opgericht in 1971 door Giovanni Neri die met zijn grote visie en passie het enorme potentieel van wijn op het grondgebied van Montalcino onderkende. In 1991 aan zijn zoon Giacomo overgedragen. De productie begon in het oostelijke deel van Montalcino en werd later uitgebreid naar andere gebieden. Eerst kwam de Cerretalto-wijngaard, een uniek terroir in een natuurlijk amfitheater boven de Asso-rivier, waarin de oude wijnstokken een andere Sangiovese produceerden, met kleinere trossen en onderscheidende druiven, waarvan een selectieve variëteit werd gekweekt die werd gebruikt in andere wijngaarden met name in Tenuta Nuova. De Brunello heeft 43 maanden vatrijping en ook nog eens 6 maanden flessenrust gehad.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De kleur is helderrood en frisse hints van jong rood fruit markeren het intense boeket. In de mond is alles perfect in balans, van de levendige zuurgraad tot de romigheid en de zijdeachtige consistentie. Tannines zijn extreem fijn en precies. Aanhoudende afwerking en eindeloze nasmaak.

DRUIVENRAS

Sangiovese

GASTRONOMIE

Open haard aan, kachels opstoken en stoofschotels maken! Rund, wild zwijn, ree, hert, het maakt niet zoveel uit.



BEWAARTERMIJN Vanaf 2024 tot wie weet hoe lang.

LAND Italië

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2019

BIOLOGISCH -

INHOUD 1.5 L

STREEK Toscana

DOMEIN Azienda Agricola Casanova di Neri

ALCOHOL 15%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk