

Brunello di Montalcino 2019 Tenuta Nuova

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

Aroma's van bosbessen en kersen, evenals hints van hete steen en zoethout. Medium tot full body, geïntegreerde tannines en een frisse en gepolijste afwerking. Toont focus en helderheid.

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 0,75 L

STREEK -

DOMEIN Azienda Agricola Casanova di Neri

ALCOHOL 14,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk