



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

## **CAPANNA, ROSSO DI MONTALCINO**

### **Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Italië

**Appellatie:** Rosso di Montalcino

**Type wijn:** Rode wijn

**Alcoholgehalte:** 14,5%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Sangiovese

### **Beschrijving:**

De familie Cencioni is sinds 1957 eigenaar van dit mooie wijnhuis in de Montalcino-regio (Toscana). Het is nu één van kleinzonen, Amedeo, die de vinificatie doet. Rosso di Montalcino wordt beschouwd als het kleine broertje van de Brunello di Montalcino. Toch is dit een andere wijn en verdient hij zeker een plaatsje in de wijnkelder. Deze Toscaanse wijn wordt gemaakt van 100% sangiovese en rijpt 6-10 maanden in grote houten fusten van 32 HL. Daarna rust hij nog 3-4 maanden op de fles vooraleer hij op de markt komt. Een mindere rijpingstijd dan een Brunello maar dat komt zijn drinkbaarheid ten goede toe. In de neus merken we al meteen het vele fruit aangevuld met zuiderse kruiden en een lichte houttoets. De mond vol en rijk maar met veel souplesse en elegantie. Meer info op [www.capannamontalcino.com](http://www.capannamontalcino.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Schenk aan 17° bij pasta ragout, geroosterd vlees met veel kruiden of een bistecca alla fiorentina.

### **Bewaartijd:**

5-7 jaar



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

## **CAPANNA, ROSSO DI MONTALCINO**

### **Producent :**

**Werelddeel:** Europa

**Land:** Italië

**Appellatie:** Rosso di Montalcino

**Type wijn:** Rode wijn

**Alcoholgehalte:** 14,5%

**Inhoud:** 75cl

**Druivenras(sen):** Sangiovese

### **Beschrijving:**

De familie Cencioni is sinds 1957 eigenaar van dit mooie wijnhuis in de Montalcino-regio (Toscana). Het is nu één van kleinzonen, Amedeo, die de vinificatie doet. Rosso di Montalcino wordt beschouwd als het kleine broertje van de Brunello di Montalcino. Toch is dit een andere wijn en verdient hij zeker een plaatsje in de wijnkelder. Deze Toscaanse wijn wordt gemaakt van 100% sangiovese en rijpt 6-10 maanden in grote houten fusten van 32 HL. Daarna rust hij nog 3-4 maanden op de fles vooraleer hij op de markt komt. Een mindere rijpingstijd dan een Brunello maar dat komt zijn drinkbaarheid ten goede toe. In de neus merken we al meteen het vele fruit aangevuld met zuiderse kruiden en een lichte houttoets. De mond vol en rijk maar met veel souplesse en elegantie. Meer info op [www.capannamontalcino.com](http://www.capannamontalcino.com)

### **Wijn & Gerecht:**

Schenk aan 17° bij pasta ragout, geroosterd vlees met veel kruiden of een bistecca alla fiorentina.

### **Bewaartijd:**

5-7 jaar