



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



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

CAPANNA, BRUNELLO DI MONTALCINO

CAPANNA, BRUNELLO DI MONTALCINO

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Italië

Appellatie: Brunello di Montalcino

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 14,5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Sangiovese grosso

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 voor zich neemt. Brunello wordt gemaakt van de sangiovese grosso. Deze druif heeft maar weinig te maken met de sangiovese uit Chianti. Hier zijn de wijnen genereuzer, krachtiger en zuiderzacht. Deze wijn rijpt 34-38 maanden op fusten van 10 tot 32hl, waarna de wijn nog eens 6 maanden rust op fles. Deze lange rijping is verplicht om het label "Brunello di Montalcino" toe te kennen.

We zien een diepe kersenkleur in het glas en na het walsen komen de aroma's van rood fruit en vanille naar boven. Harmonieus, ondersteunend op een stevige structuur, proeft hij kruidig met een korf van rijp rood fruit. Een mooie lange finale is kenmerkend. Meer info op www.capannamontalcino.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij geroosterd vlees, wild en oudere kazen.

Bewaartijd:

+10 jaar

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Italië

Appellatie: Brunello di Montalcino

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 14,5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Sangiovese grosso

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 voor zich neemt. Brunello wordt gemaakt van de sangiovese grosso. Deze druif heeft maar weinig te maken met de sangiovese uit Chianti. Hier zijn de wijnen genereuzer, krachtiger en zuiderzacht. Deze wijn rijpt 34-38 maanden op fusten van 10 tot 32hl, waarna de wijn nog eens 6 maanden rust op fles. Deze lange rijping is verplicht om het label "Brunello di Montalcino" toe te kennen.

We zien een diepe kersenkleur in het glas en na het walsen komen de aroma's van rood fruit en vanille naar boven. Harmonieus, ondersteunend op een stevige structuur, proeft hij kruidig met een korf van rijp rood fruit. Een mooie lange finale is kenmerkend. Meer info op www.capannamontalcino.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij geroosterd vlees, wild en oudere kazen.

Bewaartijd:

+10 jaar