



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

De Vlnothek



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

De Vlnothek

CAPANNA, BRUNELLO DI MONTALCINO, NICCO

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 zuiders zacht. Nicco is de bijnaam van de grootvader Angelo Cencioni en betekent koppig en zorgvuldig. De druiven komen van een wijngaard die noordelijk gelegen is. Krachtige wijn die mooi kan verouderen. Na een maceratie van 35 dagen op houten fusten, rijpt de wijn op grote Sloveense eik voor 42 maanden. Na een rustperiode komt de wijn na 5 jaar op de markt. Deze lange rijping is verplicht om het label "Brunello di Montalcino" toe te kennen. De neus is complex, zelfs een beetje aards. Mooie kruidige aroma's, diep kersen fruit en een vleugje vanille. De mond is karaktervol met presente tannine, fruit en een lange afdronk. Meer info op www.capannamontalcino.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij geroosterd vlees, wild of ander rood vlees.

Bewaartijd:

+10 jaar

CAPANNA, BRUNELLO DI MONTALCINO, NICCO

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 zuiders zacht. Nicco is de bijnaam van de grootvader Angelo Cencioni en betekent koppig en zorgvuldig. De druiven komen van een wijngaard die noordelijk gelegen is. Krachtige wijn die mooi kan verouderen. Na een maceratie van 35 dagen op houten fusten, rijpt de wijn op grote Sloveense eik voor 42 maanden. Na een rustperiode komt de wijn na 5 jaar op de markt. Deze lange rijping is verplicht om het label "Brunello di Montalcino" toe te kennen. De neus is complex, zelfs een beetje aards. Mooie kruidige aroma's, diep kersen fruit en een vleugje vanille. De mond is karaktervol met presente tannine, fruit en een lange afdronk. Meer info op www.capannamontalcino.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij geroosterd vlees, wild of ander rood vlees.

Bewaartijd:

+10 jaar