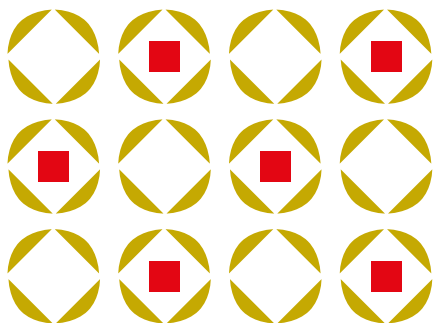
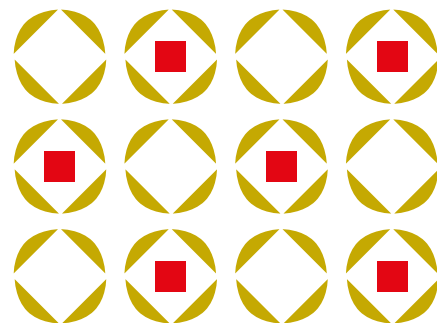




CONTE DI CASTIGNANO



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019



Benoeming en Naam:

Brunello di Montalcino DOCG - Conte di Castignano.

Druivensoorten: 100% Sangiovese.

Herkomst van het gebied: Onze wijngaarden bevinden zich in het noordoostelijke deel van het gebied van Montalcino, het modernere deel van de denominatie, waar de ligging en blootstelling de hoge zomertemperaturen van de regio op natuurlijke wijze kunnen temperen. De bodem is gemiddeld kleiachtig, rijk aan kalksteen en met uitgebreide tufgebieden, ideaal voor de teelt van Sangiovese en het uitdrukken van zijn maximale elegantie.

Teeltsysteem: Cordon Speronato.

Aanplantingsjaar: 2015

Dichtheid: 5.500 stokken per hectare.

Productie: 1 Kg druiven per stok.

Oogst: Handmatig, met zorgvuldige selectie van de trossen.

Vinificatie: Na het ontstelen volgt het kneuzen met lichte breuk van de bes. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 26°C/28°C. Daarna volgt een maceratie van ongeveer 30-40 dagen, afhankelijk van het oogstjaar. Na de persing wordt de wijn gerijpt, waarbij de malolactische fermentatie in hout plaatsvindt.

Rijping: De rijping duurt 24 tot 36 maanden in Frans en/of Slavonisch eikenhout, afhankelijk van de kenmerken van de verschillende partijen wijn. Na de botteling rijpt de wijn nog minimaal 6 maanden op fles.

Proefnotities: Een rijke en elegante Brunello met een heldere robijnrode kleur en granaatrode reflecties. De geur is intens: rijpe kersen, aardbeien en pruimen combineren perfect met de meer complexe tonen van zoethout en tabak. Breed en bedwelmend in de mond, de smaak kenmerkt zich door een stevige tanninestructuur, goed in balans gehouden door een aangename zuurgraad. Grote verouderingspotentieel en persistentie.

Gerechtingsuggesties: Een wijn die perfect past bij een grote verscheidenheid aan gerechten, te beginnen bij pasta: tortelli alla Mugellana met vleessaus, picci met worst- en champignonsaus, pappardelle met wildzwijnragù. Uitstekend bij wild, gestoofd vlees of gebraden lam. Heerlijk met gerijpte en blauwgeaderde kazen.



Verouderingspotentieel:
Meer dan 20 jaar.



Serveertemperatuur:
16°C in de zomer, 18°C in de winter.



Rood



750 ml



14%