



CONTE DI CASTIGNANO

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023

Benoeming en Naam:

Rosso di Montalcino DOC - 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. mentino en garandeert de productie van wijnen met een grote frisheid en elegantie.

Teeltsysteem: Cordon Speronato.

Aanplantingsjaar: 2015

Dichtheid: 5.000 stokken per hectare.

Productie: 1,3 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 15-30 dagen, afhankelijk van het oogstjaar. Na de persing vindt de malolactische fermentatie plaats in staal.

Rijping: 50% van de wijn rijpt in Slavonisch eikenhouten vaten van 20 HL gedurende ongeveer 8 maanden, terwijl de resterende helft in roestvrijstalen tank rijpt en "sur lies" wordt gehouden met periodieke roeringen. De percentages van de verschillende rijpingsmethoden kunnen variëren afhankelijk van het oogstjaar. De twee componenten worden binnen 12 maanden na de vinificatie gemengd voordat ze worden gebotteld, gevolgd door een rijping op fles van minimaal 6 maanden.

Proefnotities: Een wijn die levendigheid en frisheid combineert, met een robijnrode kleur met paarse reflecties. In de neus is het rijk aan fruitige aroma's zoals kers en kleine rode vruchten, aangevuld met mentholachtige nuances. In de mond valt de aangename frisheid op, met een omhullende structuur die een prettige persistentie in de mond biedt.

Gerechtingsuggesties: Een wijn die zeker goed past bij charcuterie, tagliatelle met ragù en risotto met paddenstoelen. Uitstekend bij de bistecca alla fiorentina, bij alle gegrilde vleesgerechten en grote roasts. Past goed bij gemiddeld gerijpte kazen.



Verouderingspotentieel:
Meer dan 10 jaar.



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



Rood



750 ml



13,5%