



Naam: COLLOSORBO - Rosso di Montalcino - DOC - Sangiovese, 75cl

Aoc: DOC

Jaar: 2017

Land: Italië

Regio: Toscana

Inhoud: 75 cl.

Druivensoort(en): Sangiovese

Omschrijving

Tenuta di Collosorbo, een van de oudste domeinen in de Montalcino regio, wordt bestuurd door drie vrouwen: Giovanna Ciacci en haar twee dochters, Lucia (landbouwkundige) en Laura (oenologe). Drie vrouwen, drie karakters. Het resultaat van ons levenswerk: succesvolle, elegante en harmonieuze wijnen. Wijngaard: 30 hectare, gesitueerd rond het hoofddomein, in het zuiden van Montalcino. Wijnkelder: enerzijds waarschijnlijk Etruskisch van oorsprong, uitgegraven in de tufsteenbodem. Brunello di Montalcino, 100% Sangiovese: rijpt 3 jaar op eikenhout en 6 maanden op fles. Rosso di Montalcino, 100% Sangiovese: Het 'jongere broertje' van Brunello, rijpt 1 jaar op eikenhout. Rosso di Montalcino is afkomstig van de beste wijngaarden van het domein, dezelfde percelen waarvan ook Brunello gemaakt wordt. Het resultaat is een frisse, fluweelzachte wijn. Sant' Antimo Rosso, 50% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot: rijpt 12 maanden op Franse vaten.

Degustatienota

100% Sangiovese. De wijn lagert één jaar op vaten. Daarna rijpt de wijn verder op fles

gedurende 6-8 maanden. Licht robijnrode kleur. Intens boeket van fruit en bloemen met tonen van kers en rozen. Mooi fris met uitgesproken fruitaroma's en een krachtige structuur. Laat zich drinken bij een rijke variëteit aan gerechten.

