



Naam: COLLOSORBO - Brunello di Montalcino - DOCG - Sangiovese, 75cl

Aoc: DOCG

Jaar: 2015

Land: Italië

Regio: Montalcino

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 fsteenbodem. 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 aanden op Franse vaten.

Degustatienota

100% Sangiovese. Opvoeding gedurende drie jaar in eiken vaten. Uitgesproken en intense

neus met fijne en complexe aroma's van kers en bosbes met een vleugje zwarte peper en een snuifje tabak. Frisse wijn met uitgesproken doch aangename tannines. Deze wijn komt best tot zijn recht bij een stevig stukje gegrild vlees of gebraad. Of drink een glas van deze Brunello met een stukje parmezaanse kaas erbij ... Puur genot!

