



ITALIE, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Castello Banfi

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Castello Banfi

En als klap op de vuurpijl is er nog de Brunello di Montalcino, waarbij het bruintje (brunello) naar de sangiovese verwijst. Deze rode reus komt van zuidelijk georiënteerden heuvelachtige wijngaarden van Montalcino waar alleen de beste druiven de doorgedreven selectie overleven. Daarna is er een tweejarige vatrijping op diverse eiken vaten (van 350 l naar 60 hl naar 120 hl) om dan nog eens 8 tot 10 maanden op fles te verblijven. Scharlaken rood en licht bruine tinten, vanille en etherische aroma's verraden al wat er komt en dat is alleen maar puur genot: volle, zachte, zijdeachtige nectar met smaaksensaties die doen denken aan zoethout, kruiden en wat teer. Perfect met gegrilde chianina, tagliata di manzo, lamsvlees, hertenkalf en oude kazen. Nu al overheerlijk lekker maar bewaarbaar tot makkelijk 2023. Liefdevol schenken tussen 16 en 18 graden, topwijn!

Pour conclure cette série grandiose, nous vous présentons le brunello di Montalcino, brunello (couleur brune) renvoyant au cépage sangiovese. Ce géant rouge provient des vignobles situés sur les coteaux orientés plein sud de Montalcino où seuls les meilleurs raisins survivent à une sélection rigoureuse. Le vin vieillit ensuite pendant 24 mois en fûts de chêne de 3,50, de 60 et de 120 hectolitres et poursuit son élevage en bouteille pendant 8 à 10 mois. Robe rouge écarlate aux reflets bruns, arômes vanillés et éthériques qui annoncent déjà une suite pleine de promesses, un pur délice : un nectar plein et ample, suave et soyeux avec des impressions en bouche de réglisse, d'épices et d'un soupçon de goudron. Ce brunello sera parfait sur une pièce de chianina, une tagliata di manzo, de la viande d'agneau, du cerf et des fromages vieux. Déjà savoureux aujourd'hui, il pourra se garder sans problème jusque 2023. Servez cette grande bouteille avec amour entre 16 et 18 degrés. De la classe !

Artikelnummer:	346D
Land:	Italië
Regio:	Toscane
Appelatie:	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoort:	Sangiovese
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	24 maand

www.magnuswijnen.be

N°:	346D
Pays:	Italie
Région:	Toscane
Appellation:	DOCG Brunello di Montalcino
Cépage:	Sangiovese
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	24 mois

www.magnuswijnen.be