

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Druiven

100 % Sangiovese Grosso di Toscana

Alcohol

13.5 % vol

Herkomst

Scopone is een klein familie bedrijf gelegen in Sant'Antimo juist over Montalcino. De wijngaarden liggen op 475m hoogte en de grond is mixed zand en klei. De eerste wijngaarden zijn bebouwd in 1995. In het totaal zijn er 10ha waarvan 3.10ha voor de Brunello bestemd zijn met zijn 5600 planten per ha. Alles wordt manueel geplukt.

Vinificatie proces

Fermentatie in stalen tanks gedurende 20 dagen daarna rijping in Franse barriques gedurende 36 maanden en tot slot min. 12 maanden rijping op fles.

Productie

6.000 flessen

Degustatie

Een schitterende, donker rode, intense kleur. Traditionele aromas van zoete kruiden gecombineerd met de typische noten van intens rode fruit, tabak en leder. In de mond is het een wijn met een heel elegante en intense smaak, mooie zuren en heel wat tannines die van deze wijn een heel krachtige bewaarwijn maken. De afdronk is heel lang en zacht.

Past bij : vleesgerechten, rijpe kazen, wild,...

Serveertemperatuur

20 °C