

SCOPONE



MONTALCINO



## *Brunello di Montalcino* *DOCG 2004*

### **Druiven**

100 % Sangiovese Grosso di Toscana

### **Alcohol**

13.85 % 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 24 maanden en tot slot min. 8 maanden rijping op fles.

### **Productie**

11.000 flessen

### **Degustatie**

Donker rode, intense kleur met een heel intense gekruide en fruitige neus met een toets van balsamic. Een heel rijke evenwichtige wijn met sterke tannines en een lange, mooie afdronk. Is een typische bewaarwijn.

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

### **Serveertemperatuur**

20 °C