Wijnfiche

Castello Tricerchi - Brunello di Montalcino | Brunello di Montalcino DOCG
Italië (TUSCANY) — 2019

Domein

Castello Tricerchi

Het landgoed ligt aan de noordkant van Montalcino en strekt zich uit over 400 hectare, waarvan er dertien worden gebruikt als wijngaarden. In het midden staat het kasteel, oorspronkelijk gebouwd in de dertiende eeuw door de familie Altesi en voltooid in 1441 door de familie Tricerchi. Het diende als een fort voor pelgrims die naar Rome marcheerden op de Francigena-weg. Veel van zijn decoratieve en structurele kenmerken zijn toegeschreven aan Baldassare Peruzzi. In de zestiende eeuw werd het kasteel een tijdje bezet door de Spanjaarden die er hun eigen bolwerk van maakten. Tot het terug in handen kwam van de Tricerchi's toen het opnieuw een fort werd voor pelgrims op weg naar het Vaticaan. Het was in de zestiende eeuw dat de kapel, oorspronkelijk gelegen binnen de versterkte muren (zoals aangetoond door de aanwezigheid van het belfort), werd verplaatst naar het pad naar de voorkant van het kasteel en gewijd aan de Maagd van de Sluier. Een fragment van de sluier, gecertificeerd door een pauselijke stier, bevindt zich nog steeds in de kerk. In 1982 werd het Altesi-kasteel uitgeroepen tot artistiek en historisch erfgoed.

Vinificatie

De oogst start begin oktober en gebeurt manueel. Maceratie in roestvrijstalen vaten aan een gecontroleerde temperatuur van 23°C gedurende 14 dagen. De malolactische gisting duurt ongeveer 5 maanden. Vatrijping in 15hl en 20hl Slavonische eiken vaten gedurende 42 maanden. Flesrijping gedurende minimaal 6 maanden.

Smaak

Deze wijn heeft een diepe, robijnrode kleur. Dit is een smaakvolle, fruitige wijn met aroma's van zwarte kers en aardbeienconfituur, licht kruidig ??met tonen van tabak en chocolade. Sensaties in de mond zijn warm, soepel, licht tanninerend, evenwichtig en intens. De afwerking is harmonieus en lang. Minstens 2 uur vooraf karaferen.

Gerechten

Saltimbocca | Patrijs | Ossobuco | Truffel | Kaas - gerijpt | Kaas - Pecorino

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Sangiovese
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 20 °C

