

**Famiglia Cotarella – Le Macioche |
Brunello di Montalcino DOCG
Italië (TUSCANY) – 2021****Domein****Famiglia Cotarella**

Famiglia Cotarella vindt zijn oorsprong in de jaren 1960, toen Antonio en Domenico Cotarella in Monterubiaglio, op de grens van Lazio en Umbrië, hun eerste wijnkelder bouwden. In 1979 richtten Renzo en Riccardo Cotarella Falesco op, met een sterke focus op onderzoek en het herontdekken van inheemse druivenrassen. Sinds 2016 wordt het bedrijf geleid door de volgende generatie. Hun iconische Montiano ontstond uit onderzoek naar een specifieke Merlot-kloon uit Montefiascone. Vandaag zijn ze ook actief in Montalcino met Tenuta Le Macioche.

Vinificatie

De wijngaarden liggen in Montalcino, op 450 meter hoogte, en beslaan 3,5 hectare. De bodems zijn arm en stenig, rijk aan kalksteen. De druiven worden met de hand geoogst en bij aankomst in de kelder zorgvuldig geselecteerd, zodat enkel de gezondste en kwalitatief beste druiven worden gebruikt. De alcoholische gisting verloopt bij gecontroleerde temperatuur. Vervolgens rijpt de wijn 24 maanden in ovale Franse eikenhouten vaten van 30 hl uit de Bourgogne, gevolgd door verdere rijping op fles. Conform de regelgeving van Brunello di Montalcino mag de wijn vanaf 1 januari van het vijfde jaar na de oogst op de markt worden gebracht.

Smaak

De wijn heeft een heldere robijnrode kleur. In de neus toont hij zich verfijnd en expressief, met aroma's van vers rood fruit en viooltjes, aangevuld met subtiele toetsen van rood citrusfruit en zoete tabak. In de mond geconcentreerd maar elegant, met een precieze fruitexpressie, dichte maar verfijnde tannines en levendige zuren. De afdronk is lang, hartig en harmonieus.

Gerechten

Wild - everzwijn, ragout | Runderwangen in rode wijn | Bistecca alla Fiorentina | Wild - reerug met kastanjepuree

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (100%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

