Wijnfiche

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

Domaine

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.

Vinification

La récolte est début octobre et se fait manuellement. Macération dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 23 ° C pendant 14 jours. La fermentation malolactique prend environ 5 mois. Maturation en fûts de chêne slaves de 15 hl et 20 hl pendant 42 mois. Vieillissement en bouteille pendant au moins 6 mois.

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge rubis profond. C'est un vin de bon goût, fruité, avec des arômes de cerise noire et de confiture de fraise, légèrement épicé avec des notes de tabac et de chocolat. Les sensations en bouche sont chaudes, souples, légèrement tannantes, équilibrées et intenses. La finale est harmonieuse et longue. Décanter au moins 2 heures à l'avance.

Mets adaptées

Saltimbocca | Perdrix | Ossobuco | Truffe | Fromage - mûr | Fromage - Pecorino

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Sangiovese
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 20 °C

