

Colombini Brunello di Montalcino

'Riserva'

Domein: Donatella Cinelli Colombini

Product Code: PIT0162



DESPERT

YOUR WINE AND SPIRITS PARTNER
SINCE 1920

ZAGERIJSTRAAT 25, 2960 SCHOTEN

Omschrijving:

Donatella Cinelli Colombini Brunello di Montalcino Riserva is van 100% sangiovese grosso bereid. Na de handmatige oogst in kleine manden werden de druiven direct naar de fermentatiekelder gebracht, de Tinaia del Vento. Deze is zo gebouwd dat de wijn, die in acht open kegelvormige en temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks met wilde gisten vergist, natuurlijk wordt belucht. Dankzij een mechanische dompelinrichting vergist de wijn zonder gebruik te maken van pompen: een nieuwe wijnbereidingstechnologie die berust op oude tradities. De wijn rijpte in totaal 36 maanden in handgemaakte tonneaux van 5.000 tot 7.000 liter en grote houten vaten van maximaal 15.000 liter. Daarna volgden 24 maanden rijping op de fles. Er zijn ca. 4.700 flessen geproduceerd. Mooi helder granaatrood van kleur met een rijpe en ronde geur van kersen, frambozen en vanille. Harmonieuze en volle smaak met zachte tannines en een mooie balans. De houtrijping geeft deze wijn zijn unieke en verfijnde smaak. Een lange en volle afdronk met veel fruitige en kruidige indrukken.

Eigenschappen:

Algemeen	
Land	Italië
Streek	Toscane
Domein	Donatella Cinelli Colombini
Druif	Sangiovese
Inhoud	75 cl
Smaak	robuust,krachtig, geconcentreerd
Lekker bij	wild,vleesgerechten, pasta's
Alcohol percentage	15%
Bewaartijd	10 à 15 jaar
Serveer temperatuur	16-18° C
Jaar	2015

Algemeen	
Wijn	rood

