

Naam van de wijn: Rosso di Montalcino DOC

Producent: Siro Pacenti

Herkomstbenaming: Rosso di Montalcino DOC, Toscane

Druivensoort(en): sangiovese grosso 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Veel vraag naar en een kleine productie van dit wijnhuis, een van de allerbeste van de regio.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd. De vinificatie vindt plaats in thermisch gereguleerde RVS tanks, waarna de jonge wijn een opvoeding van 12 maanden geniet op barriques van Frans eikenhout (1/3 nieuw, de rest 1 jaar oud). Vaak gezien als een 'baby brunello', deze jonge broer van de Brunello wordt eerder op de markt gebracht en is meestal jonger toegankelijk. Verwacht echter geen licht wijntje!



Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten voor het serveren laten ademen in een karaf. U kunt ook telkens een beetje wijn schenken in grote, brede glazen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Elegante neus, fris en subtiel, met aroma's van rode bessen en kersen. Gulle, fluwelige, zacht droge wijn met veel rijp fruit in de mond, elegant en verfijnd. De tannines zijn duidelijk aanwezig maar rijp, zacht en goed geïntegreerd. Serveren: 16-18°C. Bewaren: jong in zijn fruit al goed te genieten, op zijn best vanaf 5 jaar na de oogst. Goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Deze karaktervolle wijn combineert uitstekend met gegrilleerd rood vlees, kalfsvlees 'parmigiana', pasta of risotto met olijven en parmigiano reggiano, pasta met vlees sauzen ('pinci' uit Siena!), kip en ander gevogelte, varkens- of rundvleesgebraad, stoofschotels, hazenpeper, vederwild... en gerijpte harde (schapen) kazen.

Eerbewijs: Regelmatig bekroond met een hoge waardering rond 90 punten, o.a. van The Wine Advocate.

Smaaktype: Medium/vol body, aromatisch met houtrijping