

Casisano Colombaiolo Brunello Di Montalcino Riserva DOCG

De wijn is complex, soepel en fluweelachtig met harmonische volwassen en betoverende tannines in balans met een mooie zuurgraad.

Artikelnummer:	08532560
Land:	Italie
Oogstjaar:	2016
Streek:	Toscane
Appellatie:	Montalcino DOCG
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Sangiovese Grosso
Smaak:	Elegant, Kruidig, Krachtig, Complex
Producent:	Casisano
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per kist

Casisano ligt tussen de stille heuvels van Toscane en wordt omringd door nobele wijngaarden en majestueze olijfbomen. Het is een van de oudste landgoederen in Montalcino en eigendom van Tommasi sinds maart 2015.

Casisano omslaat 22 hectare aan Sangiovese Grosso wijngaarden en is gelegen op een prachtig natuurlijk terras met uitzicht op het zuid-oostelijke gedeelte van Montalcino bij SantÂAngelo in Colle en St. Antimo Abbey. De bodem is rijk aan kalksteen, mergel, klei en galestro, aangevuld met vulkanisch gesteente. Er worden momenteel 10 percelen onderscheiden, elk met een eigen karakter, bepaald door de samenstelling van de bodem en een hoogte die varieert van 400 tot 480 meter. Het doel van Casisano is om de 22 hectare van Sangiovese-wijngaarden volledig te benutten en de geschenken van dit prachtige landgoed te exploiteren en van elke wijnstok een grootse fles wijn te maken.

De verschillende leeftijden van de wijngaarden en de diversiteit in ondergrond en hoogte creëert een brede aromatische expressie in de Sangiovese druif. Het resultaat is een intense en zeer elegante wijn, typisch voor het terroir met een perfecte combinatie van structuur, zuurgraad en aanhoudende smaak.

De wijnkelder is het hart van het wijnhuis. De grote vaten van Slavonisch eikenhout zijn kenmerkend voor de Tommasi-familiestijl die met hun wijnbereidingstraditie en respect de perfecte elegantie en expressiviteit in elke wijn weten te bereiken. De kostbare Casisano-wijnen verfijnen en verouderen verder in de harmonische stilte van de wijnkelder.

De beste selectie Sangiovese-druiven uit de meest nobele wijngaarden worden gebruikt om Colombaiolo Brunello

di Montalcino Riserva te maken en de klassieke vinificatie vindt plaats in houten vaten gedurende 25 dagen. Vervolgens rijpt de wijn 4 jaar in de grote Slavonische eiken vaten om de aangeboren structuur van de wijn te versterken en om het ongelofelijk verouderingspotentieel te bereiken waar Brunello di Montalcino zo beroemd om is.

De wijn is complex, soepel en fluweelachtig met harmonische volwassen en betoverende tannines in balans met een mooie zuurgraad.

Perfect in combinatie met gestructureerde gerechten van rood vlees en wild of bij oude en blauwe kazen.