



Wijnfiche

**Castello Tricerchi – Brunello di
Montalcino | Brunello di Montalcino
DOCG
ITALIË (TUSCANY) – 2018**

Domein

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.

Vinificatie

Rijping gedurende 30 maanden op Slavonische eikenhouten vaten van 3000 liter. Hierna is er nog opvoeding op fles (minimum 8 maanden) alvorens gecommmercialiseerd te worden. De 2018 vintage telt een oplage van 24.000 flessen.

Smaak

Deze 2018 overtuigt menig wijnliefhebber omwille van zijn delicate, rustieke stijl. In het glas zien we een lichte, granaatrode kleur. Complexe neus, een fijn mondgevoel en een lange finale. We herkennen aroma's van klein rood fruit, een gebalanceerde houttoets en tertiaire aroma's zoals leer, tabak en gedroogde rozenblaadjes. Bij voorkeur 2 uur op voorhand karaffereren.

Gerechten

Gevogelte - Fazant | Steak | Wild | Truffel | Kaas - Pecorino

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

