



Wijnfiche

Castello Tricerchi – Rosso di Montalcino | Rosso di Montalcino DOC ITALIË (TUSCANY) – 2022

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

Castello Tricerchi heeft zijn eigen (alternatieve) fermentatiemethode ontwikkeld, de "vat-cake" methode. Het begint met het vullen van het vat met een laag noch onsteelde, noch gekneusde druiven. Hierop wordt een traditionele laag van licht gekneusde druiven toegevoegd. Deze bewerking herhaalt men meermaals tot het vat met het gewenste volume gevuld is. Het resultaat ziet eruit zoals een gelaagde cake. Dankzij deze methode vindt er (een gedeeltelijke) intracellulaire semi-carbonische maceratie plaats. Rijping gedurende 12 maanden op grote Slavonische eikenhouten vaten.

Smaak

Deze Rosso di Montalcino heeft een grote persoonlijkheid: een frisse, fruitige neus, een zacht mondgevoel en florale toetsen.

Gerechten

Salami | Stoofpotje | Risotto | Pasta Bolognaise | Gevogelte - kalkoen

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

