



Wijnfiche

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

Domaine

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.

Vinification

Vieillissement pendant 30 mois dans des fûts de chêne de 3 000 litres de Slavonie. Ensuite, il y a un autre vieillissement en bouteille (minimum 8 mois) avant d'être commercialisé. Le millésime 2018 compte une édition de 24 000 bouteilles.

Dégustation

Ce 2018 convainc plus d'un amateur de vin grâce à son style délicat et rustique. Dans le verre, on voit une couleur claire, rouge grenat. Un nez complexe, une bouche fine et une longue finale. On reconnaît des arômes de petits fruits rouges, une touche boisée équilibrée et des arômes tertiaires tels que le cuir, le tabac et les pétales de rose séchés. De préférence, décanter 2 heures à l'avance.

Mets adaptées

Faisan | Steak | Gibier | Truffe | Fromage - Pecorino

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

