

## Scopone Brunello di Montalcino

- 2014 - 



**Land:** Italië

**Streek:** Toscane

**Appellatie:** DOCG Brunello di Montalcino

**Classificatie:**

**Domein:** Scopone is een klein familie bedrijf gelegen in Sant'Antimo juist over Montalcino. De eerste wijngaarden zijn bebouwd in 1995. In het totaal zijn er 10ha waarvan 3.10ha voor de Brunello bestemd zijn met zijn 5600 planten per ha.

**Bodem:** De grond is mixed zand en klei.

**Positie:** De wijngaarden liggen op 475m hoogte

**Oogst:** Volledig met de hand geplukt.

**Vinificatie:** Fermentatie in stalen tanks gedurende 20 dagen daarna rijping in Franse barriques gedurende 24 maanden en tot slot min. 8 maanden rijping op fles

**Druivenras:** Sangiovese Grosso di Toscani 100%

**Proefnotitie:** Donkerrode, intense kleur met een heel intense gekruide en fruitige neus met een toets van balsamic. Een heel rijke evenwichtige wijn met sterke tannines en een lange, mooie afdronk. Is een typische bewaarwijn. Past bij :

Ideale begeleider bij tal van vleesgerechten, rijpe kazen, wild, etc.. Serveren bij 16°C – 18°C .

