



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

FOSSACOLLE, BRUNELLO DI MONTALCINO

<u>Producent :</u>	Marchetti Sergio
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Brunello di Montalcino
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sangiovese

Beschrijving:

Het familiaal domein in het zuiden van Montalcino is slechts 4 hectare groot. Het wordt gerund door Sergio Marchetti maar het is zijn schoonzoon Adriano Bagnioni die zich onfermt over de vinificatie. Montalcino is vooral bekend omwille van de schitterende Brunello-wijnen. Daarnaast maakt bijna ieder domein een Rosso di Montalcino (minder vatrijping) en een IGT (Vin de Pays) Rosso di Toscana. Brunello wordt gemaakt van de sangiovese grosso. Deze druif heeft maar weinig te maken met de sangiovese uit Chianti. Hier zijn de wijnen genereuzer, krachtiger en zuiders zacht. Deze wijn rijpt 12 maanden op fusten van 25hl, daarna nog eens 12 maanden op barriques (225l) waarna de wijn nog eens 12 maanden rust in betonnen cuves. Na botteling blijft de wijn 8 maanden in de kelders vooraleer deze op de markt wordt gebracht. Deze lange rijping is verplicht om het label "Brunello di Montalcino" toe te kennen.
www.fossacolle.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° na enkele jaren rijping bij rijke Italiaanse gerechten. Uiteraard ook passend bij rood vlees op de grill.

Bewaartijd:

+10 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

FOSSACOLLE, BRUNELLO DI MONTALCINO

<u>Producent :</u>	Marchetti Sergio
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Brunello di Montalcino
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	14%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sangiovese

Beschrijving:

Het familiaal domein in het zuiden van Montalcino is slechts 4 hectare groot. Het wordt gerund door Sergio Marchetti maar het is zijn schoonzoon Adriano Bagnioni die zich onfermt over de vinificatie. Montalcino is vooral bekend omwille van de schitterende Brunello-wijnen. Daarnaast maakt bijna ieder domein een Rosso di Montalcino (minder vatrijping) en een IGT (Vin de Pays) Rosso di Toscana. Brunello wordt gemaakt van de sangiovese grosso. Deze druif heeft maar weinig te maken met de sangiovese uit Chianti. Hier zijn de wijnen genereuzer, krachtiger en zuiders zacht. Deze wijn rijpt 12 maanden op fusten van 25hl, daarna nog eens 12 maanden op barriques (225l) waarna de wijn nog eens 12 maanden rust in betonnen cuves. Na botteling blijft de wijn 8 maanden in de kelders vooraleer deze op de markt wordt gebracht. Deze lange rijping is verplicht om het label "Brunello di Montalcino" toe te kennen.
www.fossacolle.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° na enkele jaren rijping bij rijke Italiaanse gerechten. Uiteraard ook passend bij rood vlees op de grill.

Bewaartijd:

+10 jaar