



ROBERT PARKER

2016
90

JAMES SUCKLING

2015
95

Tenuta Collosorbo Rosso di Montalcino magnum

OMSCHRIJVING

Eén van de oudste domeinen uit de Montalcino regio, geleid door 3 dames van de familie Suterio Sarde. Giovanna en haar dochters Laura en Lucia. Samen kunnen ze dit prachtig wijndomein, Laura is de oenoloog die zich bezighoudt met de vinificatie en de wijngaarden terwijl Lucia verantwoordelijk is voor de verkoop en de marketing en Giavanna de algemene leiding heeft over het domein. Ze bezitten 30 ha wijngaarden, hoofdzakelijk sangiovese druiven in het zuiden van Montalcino. Hun vrouwelijke stijl van wijnmaken legt hen geen windeieren waardoor ze hoog scoren op de internationale wijnmarkt. Zeer elegante wijnen.

Wijn

Rosso di Montalcino is afkomstig van de beste wijngaarden van het domein waar ook de Brunello wijnen vandaan komen met als resultaat frisse, fluweelzachte wijn. De druiven worden manueel geplukt in kleine mandjes en zo snel mogelijk overgebracht naar de kelder om hun frisheid te bewaren. De wijn rijpt gedurende 12 maanden op eiken vaten voor de botteling, vervolgens nog minimum 8 maanden op fles in de kelders.

CATEGORIE

Rode wijn

LAND VAN HERKOMST

Italië

STREEK

Toscane

TYPE

rood, rond, vol

GERECHT

KALF, VARKENSVLEES

ROOD VLEES

gebakken, gegrild (rund, lam)
stoofpotje (rund, lam, wild)

WILD

pluimwild (duif, eend, kwartel)

PASTAGERECHTEN

tomatensaus (osso buco, puttanesca, bolognese)

KAAS

harde en halfharde kaas (gerijpte gouda, abdikazen, comté)

JAARTAL

2019

APPELLATIE

Montalcino

DOMEIN

Tenuta Collosorbo

INHOUD

1.50L

DRUIF

sangiovese

AFSLUITING

kurk