

Naam Ignaccio Rosso Di Montalcino

Jaartal 2021

Bewaarpotentieel Tot eind 2029

Producent Il Marroneto

Wijnstijl medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Rosso di Montalcino

Druivensoorten 100% sangiovese grosso

Omschrijving De geweldige Brunello di Montalcino van Il Marroneto, wordt sinds 40 jaar gevinifieerd door de familie Mori. De unieke percelen van sangiovese werden aangeplant in 1975 door Giuseppe Mori, tegen heuvelflanken ten noorden van Montalcino op een hoogte van bijna 350m. Hier worden de meest elegante en aromatische wijnen van de regio geproduceerd. De Mori familie begon met het maken van wijn in een oude kastanjeroerderij uit 1246, waaraan het domein ook zijn naam ontleende, en gelegen naast de 12de eeuwse kapel "Madonna delle Grazie".

De 6 hectare van het domein werden aangeplant met sangiovese op zeezandbodem rijk aan mineralen. Iedere wijnstok beschikt over maar liefst 3,6m² om de ontwikkeling van zijn wortels maximaal te bevorderen. De wijnbouw verloopt natuurlijk met lage rendementen, gebaseerd op een minimalistische en traditionele interventie, zonder pesticiden of herbiciden. De prachtige Brunello's van Il Marroneto worden gemaakt volgens de traditionele methode, in grote eiken vaten uit Slavonië en Allier. Het zijn elegante, edele en buitengewoon intense wijnen rijk aan aroma's. Bijzonder emotionele wijnen.

De Rosso di Montalcino Ignaccio heeft een heldere en intense robijnrode kleur. De neus onthult elegante aroma's van bloemen, toetsen van kersen en kleine rode vruchten, geuren van kruiden, tabak, edel hout, met toetsen van balsamico. De smaak is goed gestructureerd, met een mooi sappig fruit. De tannines zijn goed geïntegreerd en de afdronk is lang en fris.

Serveren bij deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees met saus

Oorsprong Montalcino - noordelijk georiënteerd - bodem: zeezand, mineraal - 400m hoogte.

Vinificatie Vinificatie in roestvrijstalen vaten met continue ontbinding tijdens de eerste twee dagen. De temperatuur stijgt tot 33-34 graden in 5-6 uur. De fermentatie duurt ongeveer 20/22 dagen. De wijn rijpt vervolgens 22 maanden in grote vaten van 25 hl en daarna nog eens 6 maanden in de fles.

Opvoeding 22 maanden in grote vaten van 25 hl.

Productie 7.000 flessen 0,75

