Castello Romitorio Toscana Brio Sangiovese

Toscane - Italië

Castello Romitorio's Brio doet z'n naam eer aan. Brio betekent zoveel als 'levendigheid' - en levendig en energiek is deze heerlijke Toscaanse Sangiovese inderdaad. Dat komt omdat Filippo Chia de druiven oogst van de jongste IGP-wijngaarden met sangiovesestokken. Dat gebeurt met de grootst mogelijke zorg: de druiven worden met de hand geplukt, wat een strenge selectie mogelijk maakt. Eenmaal in de kelder worden de druiven nog eens gecontroleerd. Vervolgens vergisten ze in roestvrijstalen tanks. Ook de rijping vindt hierin plaats. Dit zorgt voor een zo puur en fruitig mogelijke expressie van de sangiovese. De Brio is dan ook een heerlijk sappige, fruitige wijn om jong te drinken; gewoon zo of in combinatie met vele gerechten. Filippo's tip? Combineer 'm met pici al ragu di cinghiale (pasta met wild zwijn) of stracotto (runderstoof).



Proefnotitie

Jeugdige, licht robijnrode wijn met een open geur van framboos, rode kers, kruidnagel en peper. Soepele stijl met sappigheid, een opwekkende frisheid en fijne, poederige tannines. De finale is verfijnd met rood fruit en laurier.

Drinken bij

Elegante, licht kruidige rode wijn om zo te drinken. Heerlijk bij Italiaanse klassiekers als runderstoof (stracotto), linguine pasta alla carbonara of vegetarische pizza.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tussen 2 en 6 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Onderscheidingen

2024	Vinous | 90/100 | Wickedly fresh and lively
2023	Perswijn | juni 2026: 15/20 | Soepel, rond
2023	De Grote Hamersma - april 2025: 9 | Zijn naam, 'Brio', levendig, volledig eer aan

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl