LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Brunello di Montalcino 'Madonna Delle Grazie'
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2047
Producent	Il Marroneto
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcoholpercentage	13,50% vol
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 kastanjedrogerij 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. Deze 'Grand Cru' Brunello Madonna delle Grazie heeft een intense granaatrode kleur en een neus van rozen, viooltjes en bessen. De smaak is elegant met een mooie, strakke structuur die in het begin wat gesloten aanvoelt, wat doet vermoeden dat de wijn nog wat tijd nodig heeft om volledig te openen. Een ware schoonheid die van begin tot eind indruk maakt.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Montalcino - noordelijk georiënteerd - bodem : zeezand, mienraal - 400m hoogte.
Vinificatie	Vinificatie in volledig gesloten eiken vaten gedurende twee dagen. De temperatuur stijgt tot 30 graden in ongeveer 5 dagen. De fermentatie duurt ongeveer 20-22 dagen.
Opvoeding	24 maanden in grote eiken vaten van 25 hl.
Analytisch	Droogextract: 31,25 g/l - totale zuurgraad: 5,89 g/l - restsuikers: 1,41 g/l - sulfieten: 46 mg/l - pH-waarde: 3,42

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)