LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Brunello di Montalcino Pianrosso
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Ciacci Piccolomini d Aragona
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Omschrijving	In Castelnuovo dell'Abate, aan de zuidkant van Montalcino, staat het statige 17de-eeuwse palazzo. Een lust voor het oog, met een prachtig zicht op de Monte Amiata. De wijnstokken dalen af naar de rivier Orcia en profiteren dus van een belangrijke ventilatie, essentieel om de frisheid van de druiven te behouden. Vandaag worden de wijnen geproduceerd en gebotteld in een gloednieuwe kelder net buiten het dorp. Wielrenner Paulo Bianchini ruilde zijn fiets in voor het erfgoed van zijn vader en ziet toe op de prestaties van het peloton wijnen. Onderaan de ladder staat een sappige Rosso Toscana. Een trapje hoger staan twee DOC Sant'Antimos: 'Ateo' met cabernet sauvignon en merlot in de blend en 'Fabius', een pure syrah. De Rosso di Montalcino vormt de prelude op de grote jongens. Er worden elk jaar twee Brunello's gemaakt: de basis Brunello is een blend uit verschillende wijngaarden en de 'Pianrosso' is een cru. In de allerbeste jaren wordt er ook nog een Riserva gemaakt die dan de absolute kopman is. De cru 'Vigna di Pianrosso' is een single vineyard Brunello di Montalcino, met een granaatrode kleur en zachte, elegante aroma's van kersen en kruiden. Een jaartje extra vatrijping t.o.v. de basis Brunello zorgt voor extra structuur en een mooie balans tu
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	south-Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), Pianrosso wijngaard, 16 ha in totaal, hoogte tussen 240-360m, enkel de beste druiven komen in aanmerking voor Brunello
Opbrengst	maximum 6000kg per ha.
Oogst	oktober
Vinificatie	fermentatie in inox tanks en cement cuves, nadien rijping in Solveense tonnen. Enkele maanden flesrijping vooral commercialisatie.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	36 maanden in Sloveense tonnen van 20 tot 85hl.
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	39.000 flessen
Recensentscores	robertparker.com: 94 jamessuckling.com: 94 Eric Guido, Vinous: 92



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)