

Naam	Brunello di Montalcino Pianrosso
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2043
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
Alcoholpercentage	14,00% vol

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 rilde 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 'Vigna di Pianrosso' is een single vineyard Brunello di Montalcino met een granaatrode kleur en een intens, complex bouquet van rijpe rode bessen, verrijkt met kruidige tonen. De smaak is warm, soepel en harmonieus, met een perfecte balans tussen uitgesproken tannines, frisse zuurgraad en hartige smaken. Een jaartje extra vatrijping t.o.v. de basis Brunello zorgt voor extra structuur en een mooie balans tussen kracht en elegantie.

Serveren bij

stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong

Zuid-Montalcino (Castelnuovo dell' Abate), Pianrosso wijngaard, 11 ha in totaal, hoogte tussen 240-360m, enkel de beste druiven komen in aanmerking voor deze Brunello.

Oogst

Oktober.

Vinificatie

Fermentatie in roestvrijstalen tanks en cementen cuves.

Opvoeding

36 maanden in Slavonische tonnen van 20 tot 85 hl.

Recensentscores

jamesuckling.com: 98
Falstaff: 97
robertparker.com: 95
IWineReview: 94

