

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Brunello di Montalcino Riserva Santa Caterina d'Oro
<b>Jaartal</b>	2012
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2032
<b>Producent</b>	Ciacci Piccolomini d Aragona
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvollende tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Druivensoorten</b>	100% sangiovese grosso
<b>Omschrijving</b>	<p>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 ruidde zijn fiets in voor het erfgoed van zijn vader en ziet toe op de prestaties van het peloton wijnen.</p> <p>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.</p> <p>De Brunello di Montalcino Riserva heeft een diepe granaatrode kleur met een complex boeket van soja, tabak, leder, rode bessen en zwarte kersen. Compacte wijn met ultraverfijnde tannines.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
<b>Oorsprong</b>	Castelnuovo dell'Abbate, selectie van de beste druiven uit de Pianrosso wijngaard, hoogte tussen 260m-360m
<b>Opbrengst</b>	6000kg per ha.
<b>Oogst</b>	midden oktober
<b>Vinificatie</b>	fermentatie in inox tanks en betonnen cuves aan een gecontroleerde temperatuur, nadien rijpt de wijn gedurende 36 maanden in Sloveense tonnen. 18 maanden flesrijping.
<b>Flesafsluiting</b>	natuurkurk
<b>Opvoeding</b>	36 maanden in Sloveense tonnen met een inhoud variërend tussen 59 en 85hl.
<b>Analytisch</b>	Alcohol 14% vol. Dry extract g/l : 34,9 Acidity g/l : 5,73
<b>Productie</b>	9.000 flessen
<b>Recensentscores</b>	James Suckling, jamesuckling.com: 97 Antonio Galloni, Vinous: 94 robertparker.com: 95

