

Naam	Brunello di Montalcino Riserva Santa Caterina d'Oro
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2043
Producent	Ciacci Piccolomini d'Aragona
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvlullende 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 ruidde 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.

Deze Riserva-versie van Ciacci's 'Vigna di Pianrosso' heeft een diepe granaatrode kleur en een intens, complex bouquet: fruitig, kruidig en etherisch, met hints van rode bessen en diverse specerijen. In de mond is de wijn warm en evenwichtig, met uitgesproken maar zachte tannines. Een volle wijn met een zeer lange afdrank.

Serveren bij

rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild

Oorsprong

Castelnuovo dell'Abbate, selectie van de beste druiven uit de Pianrosso wijngaard, gelegen op een hoogte tussen 260m en 360m.

Oogst

Midden oktober.

Vinificatie

Fermentatie in inox tanks en betonnen cuves aan een gecontroleerde temperatuur.

Opvoeding

36 maanden in Slavonische tonnen met een inhoud variërend tussen 7,5 hl en 30 hl.

Analytisch

Droogextract: 31,65 g/l - totale aciditeit: 6,02 g/l - restdsuikers: 1,89 g/l - sulfieten: 89 mg/l - pH: 3,35

Recensentscores

Falstaff: 100
jamesuckling.com: 99
robertparker.com: 95
Vinous: 94

