

ARTIKELFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Riserva Vigna Le Macchiarelle
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Fanti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Omschrijving	<p>Al meer dan veertig jaar staat Filippo Fanti aan het roer van het gelijknamige familiebedrijf. Sinds 2007 krijgt hij de hulp van zijn dochter Elisa, die met haar passie en energieke gedrevenheid een moderne wind door de firma laat waaien. De zuidgerichte heuvels van Castelnuovo dell'Abate vormen het amfitheater waarin de druiven van Tenuta Fanti gedijen. In totaal staan er 50 hectare wijngaard aangeplant.</p> <p>Op een hoogte tussen 350 en 430 meter boven de zeespiegel en met zicht op de prachtige Romaanse basiliek van Sant'Antimo werden geselecteerde klonen van sangiovese (brunello) herplant. Andere druivenrassen die de weg naar de wijngaarden hebben gevonden zijn merlot, cabernet sauvignon en syrah. Onderaan de heuvel prijkt de gloednieuwe wijnkelder voor zowel de productie als het rijpen van het interessante gamma wijnen zoals de gewone Brunello di Montalcino en de Brunello Riserva, de Rosso di Montalcino en de Sant'Antimo Rosso.</p> <p>De Brunello Riserva heeft een medium intense granaatrode kleur. De neus geurt naar klein zwart fruit en kruiden. De elegante smaak blijft erg lang aanhouden en nodigt uit om een tweede glas te proeven.</p>
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, krachtige of belegde kaas
Oorsprong	Zuidelijk Montalcino te Castelnuovo dell'Abate. De wijngaarden liggen op een hoogte van 300m en hebben een zuidoostelijke expositie. De ondergrond is kleihoudend.
Opbrengst	30 q/ha
Oogst	Handgeplukt, derde week van oktober
Vinificatie	Na de persing volgt een alcoholische en malolactische fermentatie in inox tanks gedurende 35 dagen onder gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques en 30 maanden flesrijping
Analytisch	Alc: 14,50% vol - totale aciditeit: 5,3 g/l - restdsuikers: 0,7 g/l
Recensatiescores	robertparker.com: 93 Ian D'Agata, Vinous: 92 James Suckling, jamessuckling.com: 92

