

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Brunello di Montalcino Riserva
<b>Jaartal</b>	2013
<b>Producent</b>	Gianni Brunelli - Le Chiusse di Sotto
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Druivensoorten</b>	100% sangiovese grosso
<b>Omschrijving</b>	<p>In 1987 maakte Gianni Brunelli de droom van zijn familie waar en kocht het wijndomein Le Chiusse di Sotto in het noorden van Montalcino. Zijn vader had dit domein vroeger nog in eigendom gehad en er vele jaren gewerkt, maar nadien verkocht. In 1997 kocht hij met echtgenote Laura nog extra wijngaarden met woonhuis in Podernovone, op de zuidflank van Montalcino. Dit liet hen toe om elk jaar de perfecte blend te maken van 'noordelijk' en 'zuidelijk' fruit. Het domein beslaat nu in totaal 15 hectare, waarvan er 5,5 met wijngaarden zijn beplant en de rest onder andere met olijfbomen (voor de productie van eigen olijfolie).</p> <p>Van de 5,5 hectare wijnstokken dient 4 hectare voor de productie van de Brunello di Montalcino en dient de rest als basis voor de Rosso di Montalcino. Het domein maakt drie verschillende rode wijnen: een Rosso di Montalcino, een Brunello di Montalcino en in de beste jaren wordt er ook een afzonderlijke Brunello Riserva uitgebracht. Helaas overleed Gianni op 16 november 2008 op 61-jarige leeftijd. Zijn echtgenote Laura zet het domein met dezelfde gedrevenheid en brio verder.</p> <p>De Brunello di Montalcino Riserva heeft een briljante robijnrode kleur. De neus geurt naar rozen, zwarte bessen en aardse tonen. De aanzet is vol met edele tannines waardoor er een mooie balans is tussen kracht en elegantie. De afdronk is lang en complex.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
<b>Oorsprong</b>	Podernovonewijngaard aangeplant in 1997 op 350m hoogte met een Zuidwestelijke ligging. Canalicchiowijngaard aangeplant in 1989 op 200m hoogte met een Zuidwestelijke ligging.
<b>Opbrengst</b>	4.500 stekken/ha
<b>Oogst</b>	Midden oktober
<b>Vinificatie</b>	Maceratie en fermentatie in inoxen vaten bij een constante temperatuur van 33°C gedurende 22 dagen. 36 maanden rijping in eiken vaten van 20hl.
<b>Opvoeding</b>	36 maanden in eiken vaten van 20 hl.
<b>Analytisch</b>	Alc: 14% Vol
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2037
<b>Recensentscores</b>	Robert Parker: 96 James Suckling: 93 Ian D'Agata: 94

