

Naam	Brunello di Montalcino Riserva
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	In 1987 maakte Gianni Brunelli de droom van zijn familie waar en kocht het wijndomein Le Chiuse 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). 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. Een pareltje van een Brunello di Montalcino Riserva, met een briljante robijnrode kleur en een verfijnd bouquet van donkere kersen, bramen en kruiden zoals komijn en kardemom. De aanzet is vol, met edele tannines en een frisse zuurgraad die zorgen voor een perfecte balans tussen kracht en elegantie. De lange, verfijnde afdrank getuigt van het potentieel en de complexiteit van de wijn. Deze Riserva volgt de voetsporen van de 2016 vintage, met dezelfde indrukwekkende diepte en harmonie.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Podernovonewijngaard aangeplant in 1997 op 350m hoogte met een Zuidwestelijke ligging. Canalicchiowijngaard aangeplant in 1989 op 200m hoogte met een Zuidwestelijke ligging.
Oogst	Midden oktober.
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in inoxen vaten bij een constante temperatuur van 33°C gedurende 22 dagen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	30 maanden in Slavonische eiken vaten van 20 hl.
Analytisch	Droogextract: 29,83 g/l - totale aciditeit: 5,81 g/l - restdsuikers: 0,50 g/l - sulfieten: 78 mg/l - pH: 3,38
Productie	3.600 flessen
Recensentscores	jamesuckling.com: 97 robertparker.com: 97 Vinous: 96 Decanter: 95

