

Naam Brunello di Montalcino Riserva

Jaartal 2019

Bewaarpotentieel Tot eind 2043

Producent Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto

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 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

Recensentscores jamessuckling.com: 97
robertparker.com: 97
Vinous: 96
Decanter: 95

