LICATA

ARTIKELFICHE





Naam Brunello di Montalcino Riserva

Jaartal 2019

Bewaarpotentieel Tot eind 2039

Producent Fuligni

Wijnstijl vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOCG Brunello di Montalcino

Druivensoorten 100% sangiovese grosso

Alcoholpercentage 15,00% vol

Omschrijving De familie Fuligni woonde in het begin van de 20ste eeuw in de Toscaanse Maremma. Om de malaria te ontvluchten, week de familie uit naar Montalcino en kocht ze in 1923 van Gontrano Biondi Santi het landgoed Cottimelli, genoemd naar het 16de-eeuws klooster dat er stond. Dit is de klassieke zone waar er altijd al Brunello was gemaakt. Fuligni kocht ook een 18de-eeuws palazzo in het centrum van Montalcino met prachtige gewelfde kelders waar nu nog steeds wijnen worden gerijpt. In 1971, na het overlijden van haar vader, nam Maria Flora Fuligni het familiedomein in handen en sloeg het roer om.

Daar waar de wijn onder haar vader enkel voor familie en vrienden diende, begon zij vanaf 1975 de Brunello te bottelen en te verkopen. In totaal staat er 12 hectare wijngaard waarvan 10 hectare de Brunello di Montalcino aanlevert en 2 hectare de Rosso di Montalcino. De Brunello rijpt eerst een viertal maanden op grote barriques (500-750 liter) om de kleur te fixeren en daarna nog 2,5 jaar in grote foeders van Sloveense eik. De elegante en complexe Riserva wordt uitsluitend in grote jaren gemaakt en krijgt een extra jaartje vatrijping.

De Brunello di Montalcino Riserva van Fuligni is een staaltje van vakmanschap, uit het beste fruit van de beste wijngaarden. De wijn heeft een schitterende robijnrode kleur en een complex bouquet van rijp zwart fruit, zoals wilde bessen en pruimen, verweven met delicate hints van balsamico, zoethout, kruiden en specerijen. In de mond is hij vol en krachtig, met zijdezachte tannines. De afdronk is lang en mineraal, met een elegant, bijna ziltig randje dat het karakter van de wijn prachtig afrondt.

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

Oorsprong Noord Montalcino, verschillende wijngaarden op een hoogte tussen 380 en 450m, oost- en zuidelelijk georiënteerd, ondergrond van vooral mergel en klei, selectie van de beste druiven van de oudste percelen.

Oogst Begin oktober.

Vinificatie Temperatuurgecontroleerde fermentatie/maceratie gedurende 25 à 30 dagen.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding 36 maanden in eiken vaten.

Analytisch Droogextract: 30,65 g/l - totale zuurgraad: 5,79 g/l - restsuikers: 1,11 g/l - sulfieten: 63 mg/l - pH-waarde: 3,44

Recensentscores
Decanter: 98
Vinous: 97
Falstaff: 97
jamessuckling.com: 97
robertparker.com: 95