

Naam Brunello di Montalcino

Jaartal 2018

Bewaarpotentieel Tot eind 2040

Producent Fuligni

Wijnstijl medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOCG Brunello di Montalcino

Druivensoorten 100% sangiovese grosso

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.

Deze uiterst elegante en verfijnde Brunello di Montalcino heeft een granaatrode kleur. De complexe neus wordt gedomineerd door aroma's van rode en zwarte bessen, frambozen en een minerale toets. Volle smaak met fijne doch zeer aanwezige tannines.

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

Oorsprong Noord Montalcino, verschillende wijngaarden op een hoogte tussen 380 en 450m, oost- en zuidelijk georiënteerd, ondergrond van vooral mergel en klei.

Opbrengst 5000 kg/ha

Oogst Begin oktober.

Vinificatie temperatuur gecontroleerde fermentatie/maceratie gedurende 25 tot 30 dagen, nadien rijpt de helft in Franse barriques (50% nieuw, 50% 2de gebruik) en de andere helft in middelgrote tonnen, de wijn blijft nog eens minstens 6 maanden op fles voor commercialisatie.

Opvoeding 30 maanden, de helft in Franse barriques (50% nieuw, 50% 2de gebruik) en de andere helft in middelgrote tonnen.

Productie 17.000 flessen 0,75

Recensentscores Decanter: 96
Bruce Sanderson, Wine Spectator: 95
Monica Lerner, robertparker.com: 95
jamessuckling.com: 94
Eric Guido, Vinous: 93

