LICATA

ARTIKELFICHE





Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2042
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
Alcoholpercentage	13,50% 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. Deze uiterst elegante en verfijnde Brunello heeft een granaatrode kleur. De complexe neus wordt gedomineerd door aroma's van donker fruit, zoals zwarte bessen en bramen, aangevuld met kruidige tonen. In de mond is hij vol en gelaagd, met stevige, maar fluweelzachte tannines en een licht bittere afdronk. De fruitige smaken en frisse zuurgraad balanceren dit krachtige karakter perfect.
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 zuidelelijk georiënteerd, ondergrond van vooral mergel en klei.
Oogst	Begin oktober.
Vinificatie	Temperatuurgecontroleerde fermentatie/maceratie gedurende 25 tot 30 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	30 maanden, 75% in grote eiken vaten en 25% in Franse barriques.
Analytisch	Droogextract: 30,15 g/l - totale zuurgraad: 5,98 g/l - restsuikers: 0,89 g/l - sulfieten: 77 mg/l - pH-waarde: 3,35
Recensentscores	Falstaff: 97 jamessuckling.com: 95 Vinous: 95 Decanter: 95 robertparker.com: 94