

Naam	Rosso di Montalcino
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Rosso 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 verfijnde Rosso di Montalcino met een intense robijnrode kleur. Het bouquet opent met een weelderige geur van rozenblaadjes, gevolgd door aroma's van kersen, wilde aardbeien en een vleugje zwarte peper en jeneverbessen. De smaak is medium-bodied, met een frisse, geïntegreerde zuurgraad en fluweelzachte tannines. Diep rijp fruit en fijne kruiden geven de wijn complexiteit, terwijl de aanwezige maar niet opdringerige tannines zorgen voor een mooie structuur.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Fruit van twee wijngaarden: Podernovone (zuidwestelijke ligging) en Canalicchio (zuidwestelijke ligging). Kleibodem met kalksteen.
Oogst	Midden september.
Vinificatie	Eerst een schilweking in inox tanks gevolgd door de alcoholische gisting. Na de gisting rijpt de wijn in grote eiken tonnen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	In grote eiken tonnen van 3000 liter gedurende 10 maanden.
Analytisch	Droogextract: 29,74 g/l - totale aciditeit: 5,92 g/l - restdsuikers: 0,55 g/l - sulfieten: 79 mg/l - pH: 3,39
Recensentscores	jamessuckling.com: 91 Monica Lerner, robertparker.com: 90

