LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grappa di Brunello Rennina
Producent	Pieve Santa Restituta - Gaja
Alcohol percentage	45,00% vol
Omschrijving	In 1994 kocht de bekendste en beroemdste wijnmaker van Italië, Angelo Gaja, zijn eerste eigendom in Toscane. Het was Pieve Santa Restituta in Montalcino, genoemd naar de Santa Restitutakerk vlakbij. Het domein spreidt zich uit over 27 hectare aan wijngaarden, waaruit zijn drie Brunello di Montalcino's geproduceerd worden. De eerste is een blend van vier verschillende wijngaarden met een totale oppervlakte van 16 hectare waarvan de ondergrond leem-kalkhoudend is. Deze blendwijn werd pas voor het eerst in 2005 geproduceerd, het was de laatste in de rij dus. De tweede is 'Rennina', en komt van 3 wijngaarden die een totaal van 10 hectare bestrijken. Deze stokken zijn 30 jaar en iets ouder dan deze voor de eerst vermelde wijn. De derde en beste wijn is 'Sugarille', een cru afkomstig uit de Sugarillewijngaard met een oppervlakte van 4,5 hectare die hoofdzakelijk leem en klei bevat, met aanwezigheid van kiezelsteen. De huidige wijnstokken hebben een ouderdom van 20 jaar, hoewel deze wijngaard voor het eerst verscheen in het eigendomsregister van de Santa Restitutakerk in 1547! De topwijn gaat eerst 12 maanden in Franse barrique en daarna nog eens 12 maanden in grote tonnen (botti) van dertig jaar oud. De grappa di Brunello Rennina heeft heldere lichte kleur. Ze bevat delicate florale aroma's. De structuur is vrouwelijk maar toch erg rijk waarbij de florale aroma's terug komen. Goede concentratie met een licht gepeperde afdronk.
Vinificatie	Distilatie van de most gebeurt in een discontinue alambic volgens het au-bain-mariesysteem.
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Alc.: 45 % vol





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30