LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Rennina
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Pieve Santa Restituta - Gaja
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% 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. Deze Brunello Rennina heeft een prachtige neus van kersen, bosvruchten, kruiden met een hint van chocola en leder. De smaak is sappig met verzorgde maar intense tanines. Het elegante evenwicht zorgt voor een soort streling van de tong en dit eindigt in een prachtige afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	De Brunello Rennina komt van 3 wijngaarden die een totaal van 10ha. grond bestrijken. De samenstelling van de grond is voornamelijk leem en kalk. De stokken zijn gemiddeld 30 jaar oud.
Vinificatie	Elk perceel wordt individueel gevinifieerd in inox gedurende 3 weken. Na de rijping in barriques gedurende 20 maanden worden de wijnen van de 3 percelen pas samengevoegd. Hierna rijpt de wijn nogmaals 20 maanden op houten tonnen De eerste jaargang dat Gaia deze wijn maakte was 1994.
Opvoeding	20 maanden in barriques en 20 maanden in houten tonnen
Recensentscores	Robert Parker: 95 James Suckling, JamesSuckling.com: 94 Ian D'Agata, Vinous: 92