LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Riserva 'Madonna delle Grazie'
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Il Marroneto
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	De geweldige Brunello di Montalcino van Il Marroneto, wordt sinds 40 jaar gevinifieerd door de familie Mori. De unieke percelen van sangiovese werden aangeplant in 1975 door Giuseppe Mori, tegen heuvelflanken ten noorden van Montalcino op een hoogte van bijna 350m. Hier worden de meest elegante en aromatische wijnen van de regio geproduceerd. De Mori familie begon met het maken van wijn in een oude kastanjedrogerij uit 1246, waaraan het domein ook zijn naam ontleende, en gelegen naast de 12de eeuwse kapel "Madonna delle Grazie". De 6 hectare van het domein werden aangeplant met sangiovese op zeezandbodem rijk aan mineralen. Iedere wijnstok beschikt over maar liefst 3,6m² om de ontwikkeling van zijn wortels maximaal te bevorderen. De wijnbouw verloopt natuurlijk met lage rendementen, gebaseerd op een minimalistische en traditionele interventie, zonder pesticiden of herbiciden. De prachtige Brunello's van Il Marroneto worden gemaakt volgens de traditionele methode, in grote eiken vaten uit Slavonië en Allier. Het zijn elegante, edele en buitengewoon intense wijnen rijk aan aroma's. Bijzonder emotionele wijnen. De Brunello Riserva Madonna delle Grazie heeft een intense granaatrode kleur. De neus onthult geuren van roos en iris, aromatische kruiden en geurige bessen mengen zich met een vleugje nieuw leder. Het is een klassieke en geconcentreerde Brunello, elegant en gestructureerd, met smaken van zwarte kersen, frambozenmoes, tabak en zwarte thee. De wijn is nog jong, sober, met nobele en gespannen tannines en een levendige zuurtegraad die spanning en een structuur verlenen, perfect geschikt voor rijping.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Montalcino - noordelijk georiënteerd - bodem : zeezand, mineraal - 400m hoogte
Vinificatie	Vinificatie in volledig afgesloten eiken vaten gedurende twee dagen. De temperatuur stijgt tot 30 graden in ongeveer 5 dagen. de fermentatie duurt ongeveer 20-22 dagen. De wijn rijpt vervolgens 53 maanden in grote vaten van 25 hl en daarna nog eens 10 maanden in de fles.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	53 maanden in grote vaten van 25 hl en daarna nog eens 10 maanden in de fles.
Productie	1.700 flessen 1.50
Recensentscores	Robert Parker: 99 Ian D'Agata: 95