LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Riserva
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Fuligni
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	14,00% 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. De Brunello di Montalcino Riserva heeft een briljante robijnrode kleur met prachtige aroma's van rozen, zwarte bessen en een hint natte aarde. Volle aanzet met fluwelige tannines. Knappe balans tussen kracht en elegantie. Zeer lange en complexe afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Noord Montalcino, verschillende wijngaarden op een hoogte tussen 380 en 450m, oost- en zuidelelijk georiënteerd, ondergrond van vooral mergel en klei, selectie van de beste druiven van de oudste percelen
Opbrengst	5000 kg/ha
Oogst	begin oktober
Vinificatie	temperatuur gecontrolleerde fermentatie/maceratie gedurende 25 à 30 dagen, nadien rijpt de helft in Franse barriques (50% nieuw, 50% 2de gebruik) en de andere helft in middelgrote tonnen, de wijn blijft nog eens minstens 6 maanden op fles vooraleer gecommercialiseerd te worden
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Eerst 6 maanden in Franse barriques, daarna 54 maanden in grotere tonnen en ten slotte nog circa 6 maanden flesrijping. Commercialisatie ten vroegste op 1 januari van het zesde jaar na het oogstjaar.
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	12.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling, JamesSuckling.com: 98 Ian D'Agata, Vinous: 96 Robert Parker: 92