LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Riserva
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	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. De Brunello di Montalcino Riserva heeft een briljante robijnrode kleur. De neus geurt naar rozen, zwarte bessen en aardse tonen. De aanzet is vol met edele tanines waardoor er een mooie balans is tussen kracht en elegantie. De afdronk is lang en complex.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Podernovonewijngaard aangeplant in 1997 op 350m hoogte met een Zuidwestelijke expositie. Canalicchiowijngaard aangeplant in 1989 op 200m hoogte met een Zuidwestelijke expositie
Opbrengst	4.500 stokken/ha
Oogst	Midden oktober
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in inoxen vaten bij een constante temperatuur van 33°C gedurende 22 dagen. 36 maanden rijping in eiken vaten van 20hl.
Opvoeding	36 maanden in eiken vaten van 20 hl.
Analytisch	Alc: 14% Vol
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 95