LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Brunello di Montalcino Riserva |
| **Jaartal** | 2010 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2035 |
| **Producent** | Fuligni |
| **Wijnstijl** | medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, 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.<br><br>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.<br><br>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. James Suckling: 99/100 |
| **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** | synthetische kurk |
| **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: 99<br>Robert Parker: 96<br>Antonio Galloni: 95 |







+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