LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Sugarille
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, mondvullende 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. De Brunello di Montalcino Sugarille heeft een intense diepe kleur. In de rijke neus vinden we rijp fruit (pruimen, kersen), violetjes, kruidnagel en tabak. In de smaak treffen we een elegante structuur met allomtegenwoordige tanines. Een wijn met een groot bewaarpotentieel.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	De Sugarillewijngaard heeft een oppervlakte van 4,5ha. en bevat hoofdzakelijk leem, klei met aanwezigeheid van kiezelsteen. De wijnstokken hebben een ouderdom van 20 jaar. Deze wijngaard verschijnt voor het eerst in het eigendomsregister van Pieve Santa Restituta in 1547.
Vinificatie	Fermentatie en maceratie in inonx gedurende 3 weken. Na een rijping in barriques van 20 maanden in barriques rijpt ze nogmaals 20 maanden verder in grote fusten. De eerste jaargang geproduceerd door Gaia is 1995.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	20 maanden barriques en 20 maanden in tonnen.
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 95 Robert Parker: 94 James Suckling, JamesSuckling.com: 94