LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Fuligni
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	13,50% 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 heeft een granaatrode kleur. De complexe neus wordt gedomineerd door aroma's van rode en zwarte bessen, frambozen en een minerale toets. Volle smaak met fijne doch zeer aanwezig tannines. Nu nog zeer geconcentreerd en strak maar
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Noord Montalcino, verschillende wijngaarden op een hoogte tussen 380 en 450m, oost- en zuidelelijk georiënteerd, ondergrond van vooral mergel en klei
Opbrengst	5000 kg/ha
Oogst	begin oktober
Vinificatie	temperatuur gecontrolleerde fermentatie/maceratie gedurende 25 tot 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
Opvoeding	30 maanden, de helft in Franse barriques (50% nieuw, 50% 2de gebruik) en de andere helft in middelgrote tonnen
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	17.000 flessen 0,75