LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,50% 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 heeft een robijnrode kleur. Typische aroma's van krieken. De smaak is intens en krachtig gekenmerkt door het typisch karakter van de Sangiovesedruif.
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	4500 stokken/ha.
Oogst	Midden oktober
Vinificatie	Maceratie en fermenatatie in inoxen vaten bij constante temperatuur van 33°C gedurende 22 dagen. Rijping gedurende 30 maanden op eiken vaten van 20hl.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	30 maanden in eiken vaten van 20 hl.
Analytisch	Alc: 14% Vol
Productie	20.000 flessen
Recensentscores	James Suckling: 90 Antonio Galloni: 89