LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Pieve Santa Restituta - Gaja
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% 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. Deze Brunello di Montalcino heeft een intense robijnrode kleur en onderscheidt zich door zijn elegantie, zijn kracht, zijn evenwicht en zijn pure parfums van bosimpressies, vanille, klein zwart fruit en confituur van rode vruchten.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Vier verschillende wijngaarden met eent totala oppervlakte van 16ha. De ondergrond is leem-kalkhoudend. De stokken zijn gemiddeld 20 jaar oud.
Vinificatie	Elk perceel wordt individueel gevinifieerd in inoxen vaten gedurende 3 weken. De wijn wordt samengevoegd na de malolactische fermentatie. Hierna rijpt de wijn 24 maanden in groten eiken vaten van 500 liter gevolgd door nogmaals 12 maanden in grote fusten.
Opvoeding	24 maanden in 500 liter-vaten en 12 maanden in grote fusten.

+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