LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Il Marroneto
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	De geweldige Brunello di Montalcino van Il Marroneto, wordt sinds 40 jaar gevinifieerd door de familie Mori. De unieke percelen van sangiovese werden aangeplant in 1975 door Giuseppe Mori, tegen heuvelflanken ten noorden van Montalcino op een hoogte van bijna 350m. Hier worden de meest elegante en aromatische wijnen van de regio geproduceerd. De Mori familie begon met het maken van wijn in een oude kastanjedrogerij uit 1246, waaraan het domein ook zijn naam ontleende, en gelegen naast de 12de eeuwse kapel "Madonna delle Grazie". De 6 hectare van het domein werden aangeplant met sangiovese op zeezandbodem rijk aan mineralen. Iedere wijnstok beschikt over maar liefst 3,6m² om de ontwikkeling van zijn wortels maximaal te bevorderen. De wijnbouw verloopt natuurlijk met lage rendementen, gebaseerd op een minimalistische en traditionele interventie, zonder pesticiden of herbiciden. De prachtige Brunello's van Il Marroneto worden gemaakt volgens de traditionele methode, in grote eiken vaten uit Slavonië en Allier. Het zijn elegante, edele en buitengewoon intense wijnen rijk aan aroma's. Bijzonder emotionele wijnen. De Brunello di Montalcino heeft een zeer heldere granaatrode kleur. De neus onthult toetsen van edel hout, rijp fruit, zoethout en aromatische kruiden. De smaak is elegant, verfijnd zelfs, zonder verlies van structuur en intensiteit. Zeer lange afdronk
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Montalcino - noordelijk georiënteerd - bodem: zeezand, mineraal - 400m hoogte
Vinificatie	Vinificatie in roestvrijstalen vaten met continue ontbinding tijdens de eerste twee dagen. De temperatuur stijgt tot 33-34 graden in 5-6 uur. De fermentatie duurt ongeveer 11-12 dagen. De wijn rijpt vervolgens 39 maanden in grote vaten van 25 hl en daarna nog eens 10 maanden in de fles.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	39 maanden in grote vaten van 25 hl en daarna nog eens 10 maanden in de fles.
Productie	16.000 flessen 0,75