LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso di Montalcino 'Ginestreto'
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Fuligni
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Rosso di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	13,00% 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 Rosso di Montalcino 'Ginestreto' heeft een kersenrode kleur met fruitige en verfijnde aroma's van frambozen, kersen en bloemen. Medium van structuur met fijne tannines en subtiel fruit. Bloemige afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild
Oorsprong	Noord Montalcino, Ginestreto wijngaard op 400m hoogte, oostelijk georiënteerd, ondergrond van vooral mergel en klei
Opbrengst	5500 kg/ha
Oogst	eind september, manueel geoogst
Vinificatie	klassieke vinificatie met rijping gedurende 6 maanden in Franse tonneaux
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 maanden in Franse tonneaux
Analytisch	Alc. 13,5% vol.
Productie	10.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 94