LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso di Montalcino Ignaccio
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Il Marroneto
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg 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	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 Rosso di Montalcino Ignaccio heeft een heldere en intense robijnrode kleur. De neus onthult elegante aroma's van bloemen, toetsen van kersen en kleine rode vruchten, geuren van kruiden, tabak, edel hout, met toetsen van balsamico. De smaak is goed gestructureerd, met een mooi sappig fruit. De tannines zijn goed geïntegreerd en de afdronk is lang en fris.
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 20/22 dagen. De wijn rijpt vervolgens 22 maanden in grote vaten van 25 hl endaarna nog eens 6 maanden in de fles.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	22 maanden in grote vaten van 25 hl
Productie	7.000 flessen 0,75