LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso di Montalcino
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto
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	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 Rosso di Montalcino heeft een intense robijnrode kleur. Prachtige neus van kersen gevolgd door een complexe smaak met daarin diep rijp fruit, fijne oosterse kruiden, leer en kwaliteitshout.
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	Fruit van twee wijngaarden: Podernovone (zuidwestelijke ligging) en Canalicchio (zuidwestelijke ligging). Kleibodem met kalksteen.
Oogst	Midden september 2013.
Vinificatie	Eerst een schilweking in inox tanks gevolgd door de alcoholische gisting. Na de gisting rijpt de wijn in grote eiken tonnen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	In grote eiken tonnen van 3000 liter gedurende 8 maanden.
Productie	13.000
Recensentscores	Robert Parker: 89