

# Azienda Agricola San Polino Brunello di Montalcino 2015

COMPLEX | STEVIG | KRUIDIG



## PROFIEL



DOMEIN  
Azienda Agricola  
San Polino



SERVEER T°  
15-17°C



WIJNBOUW  
Bio



DRUIVEN  
Sangiovese



GLAS  
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER  
2035

## STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Je kan deze Brunello serveren bij rood vlees met rijke sauzen, stoofpotjes, wildgerechten...



KAAS

Pittige kazen, Parmigiano Reggiano, Gouda



AWARDS

WeinWisser : 19,5/20  
Jancis Robinson : 17,5/20  
James Suckling : 96/100

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De met de hand geplukte druiven worden in kleine kratten van 10 kg naar het domein vervoerd waar ze ontrist worden. Na een lichte kneuzing volgt een koude maceratie van 72 uren in houten vaten waarbij de temperatuur onder de 12 °C wordt gehouden. De fermentatie wordt op gang gebracht met inheemse gisten en neemt plaats in conische vaten uit Slavonische eik, hierbij loopt de temperatuur tot 28 à 35 °C op. De wijn blijft hierna nog gedurende 30 dagen in contact met de schil. Tijdens de fermentatie wordt de pigeage techniek toegepast en wordt het sap regelmatig overgeheveld. Tijdens de vinificatie worden geen sulfieten toegevoegd. De wijn rijpt 42 maanden in grote vaten van Slavonische eik van 2,600 tot 3,800 liter.



### WIJNGAARD

De druiven voor deze Brunello komen van twee locaties: de 2,5 hectare grote San Polino wijngaard nabij Castelnuovo dell'Abate, ten zuidoosten van Montalcino die tussen de 400 en 450 meter hoogte ligt, en een wijngaard in het noorden van Montalcino, deze laatste heeft mede door zijn lagere ligging van een 350 meter boven zeeniveau een iets warmer microklimaat dan de San Polino wijngaard. Beide percelen profiteren van een koele bries die van de Monte Amiata afkomstig is. Hierdoor zijn de trossen eerder aan de kleine kant, maar met zeer gezonde druiven. De bodezm van de kleinste wijngaard bestaat uit een mengeling van zandige leem met een groot aandeel aan stenen en rotsen, verder vinden we er mergel, klei, verbrokkelde leisteen, rode ijzerhoudende aarde en veel minerale afzettingen. Het ander perceel bezit

### WIJNBOUWER: AZIENDA AGRICOLA SAN POLINO

Het kleine domein San Polino van Katia Nussbaum en Luigi Fabbro ligt op een heuveltop in de Podernovi subzone, op slechts enkele kilometers van Montalcino. Het prachtige sterk glooiende landschap wordt gedomineerd door de uitgestorven Monte Amiata vulkaan. Bij San Polino zijn ze er rotsvast van overtuigd dat je enkel een onvervalste Brunello kan maken als er veel aandacht uitgaat naar een gezonde bodem waarop, in dit geval, de Sangiovese druif optimaal kan groeien. In de biodynamisch gecultiveerde wijngaarden wordt er ook aan permacultuur gedaan (wetenschap voor het ontwerpen van de menselijke leefomgeving op een manier die ecologisch duurzaam en economisch stabiel is). Hun jarenlange ervaring in de Amazone, waar ze betrokken waren bij een project om de biodiversiteit in kaart te brengen, komt daarbij goed van pas. In de wijngaard en wijnkelder proberen ze zo weinig mogelijk in te grijpen en laten ze de natuur zijn werk doen. De vitale Brunello toont zo zijn ware aard met een maximale reflectie van het oogstjaar en het terroir in het glas. Dit is één van de zeer weinige Brunello's die op deze manier te werk gaat en dat maakt het een unieke wijn die naast het rijke fruit ook een enorm diverse, prominente en zeer verfijnde minerale kant laat zien. De typische geur en kruidigheid van hun Brunello's worden verkregen door de grote biodiversiteit aan planten die in en rond de wijngaarden groeien.

## LOCATIE



LAND  
Italië

Toscana

APPELLATIE  
Brunello di  
Montalcino



KLIMAAT  
Mediterraan met droge en  
warme/hete zomers

