

Azienda Agricola San Polino Brunello di Montalcino Riserva 2015

COMPLEX | STEVIG
KRUIDIG | MINERAAL



PROFIEL



DOMEIN
Azienda Agricola
San Polino



SERVEER T°
15-17°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Sangiovese



GLAS
Riedel Cabernet

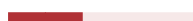


DRINKVENSTER
2045

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



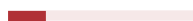
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Deze wijn is de ideale begeleider van stoofpotten, rood vlees met rijke sauzen, wildgerechten.



KAAS

Pittige kazen, Parmigiano Reggiano, Gouda



AWARDS

Wine Enthusiast : 97/100
Tony Wood : 98/100

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 conische houten vaten. De fermentatie wordt op gang gebracht met inheemse gisten en neemt plaats in conische vaten uit Slavonische eik, hierbij loopt de temperatuur tot 30 °C op. Het sap wordt dagelijks overgepompt om een betere extractie te krijgen. Een delestage wordt twee maal gedaan om de zaden te verwijderen zodat er geen ongewenste bitterheid in de wijn lekt. De wijn blijft gedurende 45 dagen in contact met de schil waarbij de malolactische fermentatie eind november wordt afgerond. Tijdens de vinificatie worden geen sulfieten toegevoegd. Hierna rust de wijn gedurende 6 maanden in barriques waarbij een dagelijkse battonage gebeurt. Tot slot rijpt de wijn gedurende 48 maanden in 28 hl vaten uit Slavonische eik. De productie bedraagt 4,800 flessen.



WIJNGAARD

De druiven voor deze Riserva komen uitsluitend van de Castelnuovo dell'Abate wijngaard die in de Val d'Orcia, tussen Montalcino en Monte Amiata ligt. Dit zuidwaarts gericht perceel boven de Ribusuoli rivier meet slechts 2,5 hectare en ligt tussen de 400 en 450 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat uit een mengeling van zandige leem met een groot aandeel aan stenen en rotsen, verder vinden we er mergel, klei, en veel minerale afzettingen. Een verkoelende bries die afkomstig is van de Monte Amiata zorgt voor voldoende ventilatie wat de kans op ziektes en schimmels sterk vermindert. En deze wind zorgt door zijn afkoelend effect ook voor frissere wijnen in het hete Toscana. Er staan ongeveer 5,000 ranken per hectare.

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.



LAND
Italië

REGIO
Toscana

APPELLATIE
Brunello di
Montalcino Riserva



KLIMAAT
Mediterraan met droge en
warme/hete zomers



TOSCANA -
DI MONTALCINO
N 51° 2' 57.706"
E 003° 39' 7.433"