



San Polino
Brunello di Montalcino 2017
magnum
TOSCANA | ITALIË

PROFIEL



DOMEIN
San Polino



SERVEER T°
15-17°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Sangiovese



GLAS
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER
2033

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



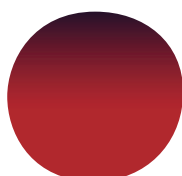
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



CASSIS

ZWARTE KERS

KRUIDIG

BRAMEN

AARDS

FOOD



FOODPAIRING

STOOFPOT

ROOD VLEES

WILD



KAAS

PITTIGE

GOUDA

PARMIGIANO

AWARDS



James Suckling : 94/100
Wine Enthusiast : 92/100
Vinous : 90/100
Decanter : 91/100



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 Brunello-druiven komen van twee locaties: de San Polino wijngaard van 2,5 hectare nabij Castelnuovo dell'Abate, op een hoogte tussen 400 en 450 meter, en een wijngaard in het noorden van Montalcino, iets lager op 350 meter boven zeeniveau. Beide locaties profiteren van een koele bries van de Monte Amiata, resulterend in kleine, gezonde druiventrossen. De bodem van de San Polino wijngaard bestaat uit zandige leem met stenen, rotsen, mergel, klei, leisteenfragmenten, rode ijzerhoudende aarde en minerale afzettingen, terwijl het andere perceel meer zand en mergel bevat. De wijngaarden worden volledig biodynamisch bewerkt, met een rijke biodiversiteit die zorgt voor gezond microbiologisch leven, en bevatten ongeveer 5.000 ranken per hectare.

WIJNBOUWER: 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

REGIO
Toscana

APPELLATIE
Brunello di
Montalcino



KLIMAAT
Mediterraan met droge en
warme/hete zomers

