



San Polino Brunello di Montalcino 'Helichrysum' 2017

TOSCANA | ITALIË

PROFIEL



DOMEIN
San Polino



SERVEER T°
15-17°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Sangiovese



GLAS
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER
2031

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



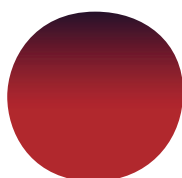
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



GEDROOGDE

ZWART FRUIT

EUCALYPTUS

MUNT

BLOEMEN

GRAFJET

LEDER

CEDERHOUT

TABAK

VLEUGJE

FOOD



FOODPAIRING

STOOFPOT

ROOD VLEES

WILD



KAAS

PITTIGE

GOUDA

PARMIGIANO

AWARDS



James Suckling : 96/100
Wine Enthusiast : 93/100
Decanter : 93/100
Vinous : 92/100

the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De handgeplukte druiven worden in 10 kg kratten naar het domein vervoerd en ontrist. Na lichte kneuzing volgt een koude maceratie van 72 uur in houten vaten bij temperaturen onder de 12 °C. Fermentatie start met inheemse gisten in conische vaten van Slavonische eik, waarbij de temperatuur oploopt tot 28 à 35 °C. De wijn blijft daarna nog 40 dagen in contact met de schil, met toepassing van pigeage en regelmatige overheveling van sap tijdens de fermentatie. Geen sulfieten worden toegevoegd tijdens vinificatie. De wijn rijpt eerst 6 maanden in Franse barriques met bâtonnage, gevolgd door nog 36 maanden rijping, waarvan 10% in 225 liter Franse eiken vaten en 90% in grote vaten van Slavonische eik. Jaarlijkse productie bedraagt ongeveer 3.000 flessen.



WIJNGAARD

De meeste druiven voor deze exclusieve Brunello komen van hun 2,5 hectare grote Castelnuovo dell'Abate wijngaard die in de Val d'Orcia, tussen Montalcino en Monte Amiata ligt. Deze wordt volledig biodynamisch bewerkt waarbij de rijke biodiversiteit in en rond de wijngaard voor een gezond microbiologisch leven zorgt. De complexe bodem die in het laat-Mioceen is ontstaan, 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. Een valleiwind brengt wat verkoeling op de steile, zuidwaarts gerichte flanken van de 400 tot 450 meter hoog gelegen percelen. De druiven komen van de oudste stokken die 22 jaar oud zijn. Er staan zo'n 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

