



San Polino Brunello di Montalcino Riserva 2016

TOSCANA | ITALIË

PROFIEL



DOMEIN
San Polino



SERVEER T°
15-17°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Sangiovese



GLAS
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER
2046

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



KERS

ZWARTE BES

MUNT

VIOOLTJE

GRAFIET

LEDER

CEDER

FOOD



FOODPAIRING

STOOFPOT

ROOD VLEES

WILD



KAAS

PITTIGE

GOUDA

PARMIGIANO

AWARDS



James Suckling : 98/100

Decanter : 97/100

Wine Enthusiast : 97/100

Jancis Robinson : 17,5+/20

the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De handgeplukte druiven worden in 10 kg kratten naar het domein gebracht en ontrist. Na een lichte kneuzing macereren ze 72 uur in conische houten vaten bij temperaturen onder de 12 °C. Fermentatie start met inheemse gisten in conische vaten van Slavonische eik, waarbij de temperatuur tot 30 °C oploopt. Dagelijkse pompen zorgen voor extractie, terwijl twee keer delestage bitterheid voorkomt. Malolactische fermentatie eindigt eind november na 45 dagen contact met de schil. Geen sulfieten worden toegevoegd tijdens vinificatie. De wijn rust 6 maanden in barriques met dagelijkse battonage, gevolgd door 50 maanden rijping in 28 hl vaten van Slavonische eik.



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, verbrokkelde leisteen, rode ijzerhoudende aarde 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: 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 Riserva



KLIMAAT
Mediterraan met droge en
warme/hete zomers

