



# Pieve Santa Restituta Rosso di Montalcino

Toscane, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** Mediterraan klimaat. Een deel van de druiven komt uit Bolsignano, het andere deel uit Passo del Lume Spento; een van de hoogstgelegen wijngaarden van de appellatie. De bodems bestaan uit galestro (mineraalrijke klei), kalksteen en gesteente.

**VINIFICATIE:** De druiven van de verschillende wijngaarden vergisten en macereren afzonderlijk. Daarna rijpt de wijn 12 maanden, gelijk verdeeld over eikenhouten vaten en betonnen cuves.

**DRUIVEN:** sangiovese (100%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** Licht robijnrood van kleur. Aroma's van granaatappel, rode bes, zure kers en viooltjes. Fris, ondersteund door een mooie rondheid. In de afdronk lichte houttonen. Middelvul en een aangenaam hartige toets in de finale.

**SERVEERSUGGESTIE:** De frisse zuren en hartige toets maken deze wijn gastronomisch zeer inzetbaar. Van tagliatelle met kalfsmedaillons en lasagne met rundvlees tot crostini met kippenlever, pizza met prosciutto en een vegetarische linzenstoof met tomaat en tijm.

**WEETJE:** Deze Rosso di Montalcino komt deels van wijngaarden tot wel 630 meter hoogte – uitzonderlijk hoog voor de appellatie. Dat zorgt voor extra frisheid en elegantie in het glas, zelfs in een warm Toscane.

## PIEVE SANTA RESTITUTA



Angelo Gaja (1940) werd beroemd door zijn wereldwijd begeerde Piemontese wijnen. Inmiddels bezit hij ook twee domeinen in Toscane, te weten Ca' Marcanda in Bolgheri en Pieve Santa Restituta in Montalcino. De wijngaarden van Pieve Santa Restituta staan louter aangeplant met de lokaal voorgeschreven nationale trots van Italië: de sangiovese, die plaatselijk brunello wordt genoemd. Bij de productie van zijn Brunello di Montalcino doet Gaja zoals gebruikelijk geen concessies op het gebied van kwaliteit. Zo verkocht hij tweemaal zijn volledige oogst in bulk toen die van 2002 was verpest door overvloedige regenval en die van 2003 door een hittegolf. Gaja maakt naast de gewone Brunello di Montalcino de elegante, 'feminiene' Rennina en de krachtige, 'masculiene' Sugarille.