Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino Rennina

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat. De bodems bestaan grotendeels uit kalksteen, zand en klei en zijn in de Rennina-wijngaard relatief rijk.

VINIFICATIE: De druiven van de verschillende percelen vergisten afzonderlijk van elkaar voor ongeveer drie weken. Daarna rijpen ze 24 maanden op eikenhout. Na afloop worden de wijnen geblend en rijpen ze nog eens 6 maanden in betonnen vaten.

DRUIVEN: sangiovese

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Donkere, robijnrode wijn met een intens bouquet van kruiden en bessen naast rijpe tannines. Rennina is de elegantste van de Pieve Santa Restituta Brunello's. Het is een rijke, geconcentreerde wijn met een mooie structuur, veel diepte en balans.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij vleesgerechten met paddenstoelen of lamsrack.

WEETJE: In 2002 kon van dit domein geen wijn gemaakt worden vanwege extreme regenval. In 2003 werd er ook geen wijn gemaakt, maar nu door extreme hitte.

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.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978