Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat. De bodems van verschillende wijngaarden uit Torrenieri, Rennina en Sugarille bestaan grotendeels uit kalksteen, zand en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden apart geoogst en vergist op RVS. Hierna wordt de wijn gedurende 24 maanden op houten vaten gelagerd, waarna het blenden plaats vindt. Vervolgens rijpt de wijn nog 6 maanden in betonnen vaten met aansluitend 2 jaar flesrijping.

DRUIVEN: sangiovese

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Een elegante Brunello met een mondvullende, rijpe structuur en zwoele tannines. Aroma's van tijm en rozemarijn komen je tegemoet samen met balsamico, kers en pruim.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij vleesgerechten of bij gerijpte harde kazen. Deze wijn kan jong gedronken worden maar komt nog beter tot zijn recht door enkele jaren verder te laten rijpen.

WEETJE: Deze Brunello wordt gemaakt van druiven afkomstig van alle wijngaarden van Gaja in Montalcino. Het eerste oogstjaar van deze wijn was 2005.

GAJA

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