



Maté Brunello di Montalcino DOCG

Algemeen

Brunello, een naam die klinkt als een bel in Italië maar ook ver daarbuiten. Deze Toscaanse wijn is één van de paradepaardjes van Italië. De erkenning is er echter niet zomaar gekomen. Voor het maken van Brunello moet men voldoen aan een zwaar en uitgebreid lastenboek. Alles start uiteraard bij het productiegebied Montalcino en het 100% exclusieve gebruik van de Toscaanse druif bij uitstek, de Sangiovese! Ook wel 'Brunello' genaamd in Montalcino. Maximum rendementen en jarenlange rijping zorgen dan weer voor het optimaal tot zijn recht komen van druif en terroir. Over de rijping zijn er veel discussies, een Brunello di Montalcino moet minimum 2 jaar houtrijping en minimum 4 maanden flesrijping krijgen. Echter mag men de wijn pas op de markt brengen 5 jaar na het oogstjaar en zelfs 6 jaar voor een Riserva. Dit betekent dat het ene wijndomein de wijn langer laat rijpen op hout, de ander langer op de fles. Als men de minimum termijnen respecteert vormt dit geen probleem.

Het befaamde wijnhuis maté is gelegen op 2 hellingen op een hoogte van 300 tot 400 meter boven zeeniveau in Montalcino. Candace en Ferenc Maté verhuisden in 1990 naar Toscane en kochten er een oude Romeinse wijngaard met een oppervlakte van 7 hectare. Hun beroemde burenwijnmakers Angelo di Gaja en Gianfranco Soldera kenden ook reeds de geheimen van deze topligging en hielpen hen de eerste jaren met de aanplantingen en keuzes van terroirs en cépages. Dit in combinatie met de eigenzinnige, kunstzinnige en perfectionistische karaktertrekjes van de eigenaars resulteerde in een instant succes. Reeds bij hun eerste vintage scoorden ze in de vakpers schitterende reviews en dito punten. Het begin van een succesverhaal.

De diversiteit van de ondergrond zorgde voor de unieke bodems die de verschillende druiven (Sangiovese, Merlot, Syrah en Cabernet Sauvignon) vragen en ook kregen. In de wijngaard en kelder laat men bij Maté ook niets aan het toeval over. Green harvesting (tot 3 keer per jaar) zorgt voor minder rendement, maar volle, complexe druiven. Meerdere malen manuele pluk en selectie brengt enkel de beste druiven op het ideale tijdstip naar de wijnkelder. Daar gaat men manuele pigéage toepassen, dit zorgt dan weer voor nog meer extractie van kleur en tannines.

Tenslotte rijpen de wijnen minimaal 30 maanden op 500 liter Allier houten vaten, waarna ze hun resterende (maximaal) 30 maanden verder rijpen op de fles. Dit zorgt voor een elegante, complexe en aromatische wijn. Momenteel nog jong maar met ongelooflijk potentieel.

Soort

Rood fijn

Bodem en ondergrond

Graniet, Kalk, Vulkanisch

Druif

Sangiovese

Land

Italië

Regio

Toscana

Jaargang

2011

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

30 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Kleur

Licht intens granaatrood met trage, vette tranen.

Geur

Fijn elegant met een veelvoud aan aroma's gaande van rood en zwart fruit (bessen, bramen), vanille, kruiden en zelfs licht frisse toetsen (munt). Na het walsen of karafferen bekomt men in de 'tweede neus' impressies van beginnende animaliteit, humus, champignons, truffel en cederhout.

Smaak

Volle aanzet met een frisse structuur (typisch voor Brunello), licht droogtrekkend, maar mooie en lange afdronk. Spankracht en body zijn kernwoorden voor deze Toscaanse beauty met nog mooie jaren in het verschiet.

Gastronomie

De elegantie en frisheid combineren goed met fijne gerechten, zoals mager vlees (pluimwild, hert, ...) in combinatie met kruidige toetsen, champignons, truffel, ... Ook rundsvlees en varkensvlees zullen geen nee zeggen tegen deze Toscaanse bom. Of om zo van te genieten.

Lekker bij

Exotisch vlees, Kalfsvlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- 4 bottiglie (Vini d'Italia)
- 4 stars (La Repubblica)
- Sterk aanbevolen (Decanter)
- 88/100 (Robert Parker)

Minimaal bewaarpotentieel

15 jaar

LartduVin

KARAKTERVOLLE WIJNEN MET VERHAAL



Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.