

Vinaioli

Lazzeretti - Brunello di Montalcino DOCG



Groots en elegant!

Een Brunello mag alleen worden gemaakt in het zuid Toscaanse **Montalcino**, én enkel van de lokale **Sangiovese** kloon.

De **bodemsamenstelling** kan in Montalcino zeer sterk **variëren** wat zorgt voor **smaakbreedte** in de wijn (niet alle druiven nemen dezelfde mineralen op). De wijngaarden van Marco Lazzeretti groeien op eerder **kleihoudende kalksteengronden**, zuidoost gericht, op een hoogte van ca. 300 m.

Eind september wordt **handmatig** geoogst. Na zachte persing wordt vergist tussen **26 en 30°C**. De maceratie duurt van 5 tot 15 dagen afhankelijk van de jaargang. Aan de veroudering komen bij Marco **geen barriques** te pas (die zijn volgens hem te agressief); hij gebruikt enkel **Slavonische** eiken vaten van **3.500 of 4.000 liter**, waarop hij de wijn **30 maanden** laat rijpen (een half jaar langer dan verplicht). Vóór de verkoop volgt nog een stabilisatie van minstens 6-8 maanden in de fles. Voor het maken van een Brunello is **geduld** nodig, want hij **mag pas op de markt komen 5 jaar na de oogst!**

Robijnrood met in de rand evolutie naar granaat De neus is **overweldigend** en gevarieerd. In de mond proeven we **rijp fruit met zoethout, leder, klei, koffie en chocolade**. De levendige zuurgraad wordt in bedwang gehouden door een **ultrazachte extractie van de tannines**. **Extreem warmfruitige finale**.

Op 'jonge' leeftijd schittert deze Brunello bij een typische Toscaanse **tagliata** (schuin gesneden schijven rode rundsfilet met rucola en parmezaanse kaas) of bij een dikke **Fiorentina** (de Firenze versie van de T-bone steak, maar dan véél beter). Als hij een beetje ouder is drinken wij hem bij voorkeur bij **wild**: hert, haas, gevogelte ('bont en veren', zeggen de Italianen: **pelo e piuma**).
Schenkt temperatuur: 18-20 °C.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be