

# Vinaioli

## Assolati - Montecucco Sangiovese Riserva DOCG



Podere Assolati ligt **helemaal geïsoleerd** op een **heuvelrug**, enkel bereikbaar via **onverharde wegen** (smalend noem ik het wel eens 'Isolati'). Het is één van de **meest noordelijke producenten** in de **Montecucco**, maar een **steenworp** verwijderd van **Montalcino** en de grote Brunello. Werkelijk waar: voor een fractie van de prijs is hier als het ware een '**kleine Brunello**' te vinden. Montecucco kreeg **na de milleniumwende** een enorme **kwaliteitsboost** nadat het lokale consortium een project startte om de wijnboeren te koppelen aan **veelbelovende jonge Italiaanse oenologen**. Het resultaat: een **DOCG erkenning** vanaf jaargang **2011!**

Deze Montecucco Sangiovese Riserva DOCG is een **monocepage** van **zorgvuldig geselecteerde Sangiovese** druiven van de beste wijngaarden, **lage opbrengst**. De druivenstokken (4.500/ha) bevinden zich 350 m boven de zeespiegel op een zuidwestelijke kleihelling.

De vinificatie en maceratie verlopen temperatuur-gecontroleerd in tanks gedurende 20 tot 25 dagen. Nadien volgt een opvoeding in eikenhouten **botte van 1.000 liter gedurende ten minste 18 maanden**, met daarna nog minstens een half jaar verfijning in de fles. Van deze Riserva worden minder dan **2.000 flessen** per jaar geproduceerd

Mooie **concentratie**, heel **opmerkelijke karakteristieken**, een perfecte uitdrukking van de **terroir**, typische **zachte tanniciteit**. Heerlijk bij erg robuuste schotels, gestoofd vlees, wild, geroosterd vlees, ...

Afhankelijk van de jaargang:  
Ca 15 vol% alcohol  
Zuurtegraad 5,8 g/l  
Restsuikers 1,7 g/l

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)