Fonterenza Brunello di Montalcino '14 - 1,5L

Fonterenza is een oude boerderij in het kleine dorpje Colle in Montalcino, dat zijn naam ontleent aan een waterbron (fonte) die uit de heuvel onder het huis stroomt en Renza die de naam was van de oude vrouw die vroeger op de boerderij woonde. Het is nu eigendom van de tweelingzussen Margherita en Francesca Padovani, wiens familie het landgoed in 1975 kocht. De zussen komen oorspronkelijk uit Milaan, maar brachten hier een groot deel van hun jeugd door en werden er verliefd op.
In 1997 verhuisden ze definitief uit Milaan, aanvankelijk om olijfolie te produceren in Fonterenza, zoals ze nog steeds doen, van hun vijf hectare olijfboomgaarden. Maar al snel raakten ze ook geïnteresseerd in de wijnproductie. De eerste wijnstokken werden hier in 1999 geplant, te beginnen met biologische methoden voordat ze overgingen op biodynamische principes. Ze hebben het aantal wijnstokken in 2002 en 2005 uitgebreid en hebben nu 4,2 hectare Sangiovese.

Onderweg hebben ze advies ingewonnen van bevriende wijnmakers, zoals Thierry Puzelat en Pierre Overnoy, waardoor de zussen een aantal werkelijk geweldige Brunello's hebben gemaakt.

KARAKTER

Land	Italië
Regio	Toscane
Smaak	3: stevig – stoer – rijk
Appelatie	Brunello di Montalcino DOCG
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+10 jaar
Serveer temp.	16-18°C

Druiven	100% sangiovese

SMAAKBESCHRIJVING

Er gingen tien lange jaren voorbij tussen het planten van hun wijngaard en het uitbrengen van de eerste flessen van deze wijn. Ze zien Brunello als een lofzang op Montalcino, een synthese van alles wat dit deel van de wereld zo bijzonder maakt; zijn unieke combinatie van bodems, zeebries en bossen. Deze elementen komen tot uiting in hun Brunello; zongebakken zouttonen, vlezige aroma's, bedwelmende mediterrane kruiden en frisse mineraliteit.

Het is een wijn die tijd en geduld vraagt. Ze hebben geleerd om ervoor te zorgen tijdens de verouderingsperiode, waardoor jeugdige kenmerken tot volledige volwassenheid worden gebracht en het potentieel voor complexiteit wordt gevoed.

In de huidige tijd, waar alles gebaseerd is op het concept van hier, nu, is dit een ouderwetse wijn. Het wordt uitsluitend gemaakt van het landgoed Cru, Vigna del Bosco. Hun eerste vintage Brunello was 2004.

Stoffige kersen, ceder, mooie bloemen, steenslag en hints van kreupelhout zijn allemaal aanwezig in de ingetogen maar soulvolle Brunello di Montalcino. Schijnbaar gewichtloos, mooie toetsen van gebloemde aardbeien aangevuld door een zoute mineraliteit. De afdronk is lang, met fijne tannines een poëzie van rode bessen en bloemen, met een welgekomen fraicheur.

Een prachtige fles wijn waar ik graag nog een glas uit wil schenken.

VINIFICATIE

15-daagse alcoholische gisting in 17 hl conische Sloveens eiken vaten, 35-daagse maceratie. Daarna een rijping van 42 maanden in eiken foudres van 23hl

OVER DE WIJNGAARD

De wijngaarden (Bush vines) liggen op de heuvels die aflopen van Il Greppo naar Castelnuovo dell'Abate, op 420 tot 450 meter boven de zeespiegel, de hele dag badend in het zonlicht. Ze zijn omgeven door dichte bossen die bescherming bieden tegen het weer.
De wijnstokken zijn gezegend met een zeebries uit het zuidoosten en wind uit het noorden en noordoosten.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

vleesgerechten

WAAROM DEZE WIJN

Dit is waarschijnlijk de meest elegante Brunello met een ongelooflijke finesse en puurheid. Geen eiken planken in je mond, geen body builder maar een delicate verfijnde Brunello.... dit is "next level"!