Fonterenza Rosso di Montalcino '21

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	Rosso di Montalcino DOC
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+6 jaar
Serveer temp.	16-18°C

Druiven	100% sangiovese

SMAAKBESCHRIJVING

We beschouwen deze wijn niet als een tweederangs wijn of een mindere Brunello di Montalcino D.O.C.G. Hun wijngaarden liggen allemaal in een gebied dat historisch bekend staat om de productie van Brunello en is ideaal voor de productie van gestructureerde wijnen. Deze Rosso di Montalcino is slechts een andere interpretatie van Sangiovese, gekenmerkt door een groot potentieel voor kelderevolutie, maar gedurende een kortere periode in hout gerijpt (22 maanden in eikenhouten vaten), met behoud van kenmerken van rustieke jeugd, fruitige uitbundigheid en een onderscheidend zout en aards profiel dat typerend is voor al hun Sangiovese. Het is meestal van drie percelen; Bosco, Alberello en Strada, afzonderlijk gevinifieerd voor een laatste blending. De eerste geproduceerde vintage was 2003.

Intens en complex met klein rood fruit, pruimen, zoete kruiden op balsamico achtergrond met geroosterde aroma's op het einde Rustiek, vol en rijk, met zachte tannines, met mooie sappigheid.

VINIFICATIE

Wanneer de druiven worden geoogst - handmatig, in overeenstemming met de maan- en biodynamische kalenders - worden ze naar de boerderij gebracht om te worden ontsteeld, voordat ze in vaten worden gedaan. Fermentatie vindt plaats dankzij de inheemse gisten die op de druivenschillen worden aangetroffen, zonder verdere toevoegingen of onnodige fysieke manipulatie. Vervolgens worden ze gerijpt in eikenhouten vaten (tonneaux of kleine barriques).15 maanden in eiken vaten van 20 hl en 3 maanden in eiken vaten van 38 hl

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