Brunello di Montalcino DOCG, Villa Poggio Salvi



Dit is de pure uitdrukking van een uitzonderlijk Toscaans terroir, waar Villa Poggio Salvi, genesteld op de zuidhelling van Montalcino, geschiedenis en moderniteit combineert. Sinds de 16e eeuw profiteert dit domein van een bevoorrecht microklimaat en mergelbodems om een sangiovese grosso te produceren met een zeldzame elegantie en complexiteit. Een wijn die de filosofie van het domein belichaamt: respect voor traditie en tegelijkertijd openstaan voor innovatie, voor een resultaat dat altijd verfijnd en diepgaand is.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op het zuidwesten en aangeplant op een hoogte tussen 350 en 500 meter, profiteren van galestro-bodems en een mediterraan klimaat dat getemperd wordt door de invloed van de Tyrreense Zee. Deze unieke omstandigheden, in combinatie met een hoge aanplantdichtheid, zorgen ervoor dat de druiven een optimale rijpheid bereiken, wat garant staat voor concentratie en finesse.

Druiven: 100% sangiovese grosso

Vinificatie: De druiven, die aan het einde van het seizoen met de hand worden geoogst, ondergaan een voorweking bij lage temperatuur, gevolgd door een gecontroleerde gisting in roestvrijstalen tanks. De rijping van 30 maanden in Sloveense eikenhouten vaten, gevolgd door een rustperiode op fles, verfijnt de structuur en versterkt de aroma's, wat resulteert in een wijn met een lange houdbaarheid.

Degustatie: De intense robijnrode kleur onthult een fijne en genereuze neus, gekenmerkt door aroma's van rijp rood fruit, wijnbloemen en een vleugje lavendel. In de mond combineert hij een fluweelzachte droogheid met zijdezachte tannines, wat een persistentie oplevert die een lange evolutie in de fles belooft.

Bewaarpotentieel: 4-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze Brunello is ideaal bij geroosterd rood vlees, gerijpte kazen of gerechten met truffel, maar kan ook prima als meditatiewijn worden gedronken. Door zijn evenwichtige structuur en rijke aroma's is hij perfect voor bijzondere maaltijden.

- Hazenrug
- ...