



## **DOP Rosso di Montalcino Pietroso**

Volgens de archieven maakt het landgoed 'Petroso', zoals het toen indertijd heette, reeds sinds 1363 wijn in de streek rond Montalcino. De echte basis voor het succes vandaag is te danken aan Domenico Berni, die in het begin van de jaren 1970 begon met het maken van wijn. Zijn doel was om finesserijke Brunello en Rosso te maken, volgens traditionele methodes en in beperkte oplage om zo de kwaliteit te kunnen garanderen. Vandaag de dag wordt het bedrijf met veel enthousiasme geleid door zijn kleinzoon Gianni Pignattai die samen met zijn familie het ganse proces opvolgt en instaat voor de topkwaliteit die dit domein produceert.

Het domein bestaat uit 8 hectaren waarvan er 3,5 hectaren beplant zijn met de Sangiovese Grosso, de druif die gebruikt wordt voor het maken van de bekende Brunello di Montalcino. Deze hectaren zijn verspreid over 3 verschillende gebieden binnenin de Montalcino regio. De hoogte varieert tussen de 350m en de 450m boven zeeniveau. De totale productie van Pietroso schommelt tussen de 25.000 en 30.000 flessen. Zoals het hoort gaan ze heel traditioneel tewerk en worden de druiven met de hand geplukt en geselecteerd en dit om de kwaliteit hoog te houden. Het ouderen van de wijn gebeurt in grote eiken vaten van 30hl (Sloveense eik) en dit uit de overtuiging om zo het echte potentieel van de Sangiovese Grosso te bekomen.

Deze Rosso di Montalcino is een pure Sangiovese gemaakt op zijn fruit en elegantie. De wijn rijpt voor 12 maanden op grote foeders van 30hl Sloveense eik. Elk jaar worden er zo'n 16.000 flessen geproduceerd. Elke Sangiovese-addict zal plezier beleven aan deze wijn!

Appellatie: Rosso di Montalcino DOP

Regio: Toscana

Druivenrassen: Sangiovese 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: finesserijk - subtiel

Arma: Uitbundig aroma van kersen en klein rood bosfruit

Smaak: Genereus en mollig in de mond, supervlezig, rijpe tannines, fluwelig van textuur.

Serveren bij: Heerlijk bij pastagerechten met vleessaus, rood en wit vlees.