



## **DOCG Brunello Riserva 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. De wijnen van Pietroso zijn herkenbaar aan kleur en geur. Met hun lichte maar gesofisticeerde kleur en hun fijne expressie in de neus koppelen ze finesse aan ongekennde complexiteit. Een mooie weerspiegeling van traditioneel gemaakte Rosso en Brunello di Montalcino.

Deze 2017 Riserva is een schoolvoorbeeld van traditioneel gevinifieerde Brunello. De rijping van 36 maanden vindt plaats op houten tonneaux. Het is nog maar de 3de keer dat Pietroso een Riserva-versie produceert (de vorige versies dateren van oogstjaren 2010 en 2015) en er zijn amper 1440 flesjes van gebotteld. Dit is Sangiovese Grosso in zijn meest pure expressie!

Appellatie: Brunello Riserva di Montalcino DOCG

Regio: Toscana

Druivenrassen: Sangiovese 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

**Aroma:** Een uitbarsting van geneeskrachtige kersen, kruidnagel, kruidendoosje en tabak stijgt op uit de 2016 Brunello di Montalcino Riserva.

**Smaak:** Dit houdt zijn kracht in reserve, jeugdig dicht en naar binnen, met zijdezachte texturen en mineraalrijke rode en zwarte bessen die tegen het einde in toom worden gehouden door gripvolle tannines. Hints van zoethout, lavendel en balsemkruiden resoneren door de lange, gestructureerde finale.

**Serveren bij:** Rood (gegrild) vlees - prachtig bij lams.