



2018

Brunello di Montalcino

Lisini

Toscane Italië

€ 55,00



Wijngaard

lei en galestro (uitstekend bodemtype voor Sangiovese op basis van leisteen), 350 meter hoogte, 20-50 jaar oude wijnstokken, 35 hl/ha



Kelder

volledig ontteld, 26 dagen macération met dagelijkse overpompings, 36 maand veroudering op Slavonische eiken vaten van 20 en 50 hl



Gastronomie

lamsfilet, gerijpte entrecôte, pelswild

Soort	Rood
Druivenras	100% Sangiovese
Bewaarperiode	Nu-2035
Volume	750 ml

Beschrijving

De Brunello van Lisini krijgt een traditionele opvoeding van 36 maand op grote Slavonische eiken vaten.

Geen krachtpatser maar wel aromatische intensiteit, elegantie, diepte en complexiteit.

Domein: Lisini

Lisini ligt in het dorpje Sant'Angelo in Colle ten zuiden van Montalcino. De hoger gelegen (350 meter) wijngaarden zorgen voor frisheid terwijl de meer zuidelijke ligging instaat voor mooi rijp fruit en zachtere tannines. De Brunello bespeelt volop het traditionele register en dat merk je al aan de de transparante kleur die waarschuwt dat de liefhebbers van zware, zwarte wijnen niet aan hun trekken zullen komen. Maar zoals we weten van goede Pinot Noir en Nebbiolo : kleurintensiteit en smaakintensiteit vallen niet altijd samen ! Diepte en lengte interesseren ons meer dan kracht om de kracht. De top cuvée en 'single vineyard' Ugolaia proeft trouwens niet beduidend krachtiger of geconcentreerder maar graaft nog dieper en blijft nog langer nazinderen. Terwijl de Brunello's minimum 36 maand op 'botti' rijpen komt de smakelijke Rosso di Montalcino na 10 maand veroudering (op grote vaten) op de markt.

Goede Sangiovese maken vraagt talent en 'feeling' en vele domeinen in Chianti en Montalcino doen dan ook beroep op een consultant om hen bij te staan. Klinkende namen zoals Bernabei, Cotarella, Antonini en Ferrini helpen om je domein op de kaart te zetten, zowel kwalitatief als op marketing vlak. Bijna allemaal echter, de één al meer dan de andere, staan ze voor een moderne, gepolijste stijl van Sangiovese. Daar is absoluut niets mis mee maar er moet ook ruimte bestaan voor een meer traditionele stijl gebouwd op finesse en transparantie. De zeldzame domeinen met een voorliefde voor...