

GAJA

FAKTA

Rødvin

Land: Italien

Område: Toscana

Drue(r): 100% Sangiovese

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06007411645



2016 BRUNELLO DI MONTALCINO

Pieve Santa Restituta, Angelo Gaja

Distriktet

Vinene fra Montalcino anses for at være nogle af Italiens allerbedste, og området var i øvrigt det første i landet, som opnåede den fornemme betegnelse DOCG i 1980. Hemmeligheden bag Brunellos særlige stil og kvalitet skal findes i den unikke druesort, Sangiovese Grosso, som er en klon af Sangiovese, der blev indført omkring 1840 i Montalcino. Netop denne klon giver mere intense, komplekse og især holdbare vine end den almindelige Sangiovese. Både jordbunden og klimaforholdene er ret forskellige fra vinmark til vinmark i dette bjergrige område, og stilen for vinene kan derfor variere en hel del. Køliger steder giver som regel mere delikate vine.

Mens Brunello di Montalcino DOCG skal modne min. 4 år (for Riserva min. 5 år), hvoraf min. 2 år på fad (for begge vine), kan såkaldte Rosso di Montalcino (DOC/DOP siden 1983) nøjes med en modning på 10 måneder. Disse laves også på Sangiovese druer, men de er som regel lettere, mere umiddelbare og hurtigere modnende end Brunello vinene. Området Montalcino leverer også en lidt mere sjælden Moscadello di Montalcino DOC-dessertvin.

Producenten

Pieve di Santa Restituta er en ejendom med en lang historie. Navnet 'Pieve' (italiensk for landsbykirke) kommer fra den smukke kirke midt på ejendommen, som er tilegnet helgenen, Santa Restituta, der led en martyrdød i Kartago. I slutningen af det 4. årh. byggede nogle af hans tilhængere en kirke, som blev renoveret i romansk stil i det 12. årh. Fra samme periode (1132) finder man også de første skrifter, der fortæller om vindyrkning på ejendommen, idet man heri beretter om stedets vine, der bliver foræret til biskoppen af Arezzo. I 1972 faldt en forretningsmand fra Brescia, Roberto Bellini, for stedets charme og købte ejendommen med tilhørende vinmarker. Et stort restaureringsarbejde blev igangsat på bygningerne og i markerne, og der blev også udvidet på bygningssiden. I 1994 indgik Roberto Bellini et partnerskab med Angelo Gaja, som på dette tidspunkt gerne ville udvide sine vinaktiviteter i Piemonte med vinproduktion i Toscana, og ejendommen blev efterfølgende omdøbt til 'Pieve di Santa Restituta'. Sidenhen overtog Gaja det fulde ejerskab af ejendommen, som i dag udgør 25 ha. udelukkende beplantet med Sangiovese-druer. Druerne bliver brugt til at producere stedets to top-Brunello'er 'Sugarille' og 'Rennina', og siden 2005 også en 'almindelig' Brunello di Montalcino.

Produktet

Druerne til Brunello fra Pieve Santa Restituta kommer dels fra marken Deserti (købt i 2005 med vinstokke, som dengang var 15 år gamle) nær Torrenieri, nordøst for landsbyen Montalcino, dels fra vinmarkerne Sugarille og Rennina, som ligger sydvest for landsbyen. Vinmarken Deserti vender mod nordvest og sydvest, på en undergrund af sand, ler og tuf, med en del blæst og store temperatursvingningen mellem dag og nat. Det giver vine med god sprødhed, bid og aroma, som giver god modvægt til de mere kødfulde og voldsomme vine fra de sydlige vinmarker.

Brunello di Montalcino fra Pieve Santa Restituta er ganske enkelt fremragende. I duften er den allerede fint åben i sin ungdom, med meget klassiske nuancer af vilde roser, kirsebær, milde krydderier og en dejlig og velintegreret karakter af træ. I smagen fornemmer man tørre nuancer og en god tannin først, men med lidt iltning i glasset kommer der mere sødmefulde frugtnuancer af kirsebær, brombær, engelsk lakrids og en ret kompleks karakter af skovbund, som næsten giver vinen et piemontesisk touch. Eftersmagen er lang og harmonisk og afslører et godt gemmepotentiale.

