

GAJA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese Grosso

Lagring: 12 mdr. på barriques + 12 mdr. på større fad + 2 år på fl.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06007711835

Anbefales til:



2018 BRUNELLO DI MONTALCINO SUGARILLE

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 bygningsiden. I flere år producerede man efterfølgende en fremragende Brunello di Montalcino under navnet "La Chiesa di Santa Restituta".

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.

Det er vel ikke nogen overraskelse, at Gaja her på Pieve di Santa Restituta laver nogle af de absolut bedste og fornemmeste Brunello di Montalcino-vine, som tilmed rangerer blandt de bedste fra hele Italien!

Produktet

Sugarille Brunello di Montalcino laves på druer, som udelukkende kommer fra marken Sugarille, som udgør 4,05 ha. og er en del af Pieve Santa Restituta. Allerede så tidligt som i 1547 nævnes marken som en af de bedste til vinproduktion i området. Undergrunden på stedet er dybere og mere kompakt end på resten af ejendommen, og består hovedsageligt af mergel og kalksten. Vinstokkene er, for hvad de fleste angår, plantet i 1990.

Sangiovesedruen er gæret i stålitanke. Efter endt malolaktisk gæring er vinen modnet i et år på barriques (225 l.) lavet af fransk og europæisk egetræ efterfulgt af et år på nyere klassiske store fad (20-30 hl.). Efter aftapningen bliver vinen yderligere gemt minimum to år i kælderen inden den frigives.

Vinen har en intens, mørk farve med komplekse aromaer af modne frugter (blommer, vilde kirsebær), violer, nelliker og tobak. I smagen er vinen meget elegant med modne toner og en meget blød tannin. Vinen har et stort gemmepotentiale og det er altid den vin fra Pieve Santa Restituta som udvikler sig langsomt.

Sugarille ville egne sig fint til f.eks. fuglevildt, grillet okse- eller kalvekød eller til lam.