

Brunello di Montalcino



Producent

Martoccia

Er zijn al berichten over Martoccia als boerderij en land uit 1300. Dit is te lezen in het register met perkamenten van het klooster van Sant'Agostino, waarin de wijngaarden van Martoccia het onderwerp zijn van notariële akten en verkopen. Michele di Micheluccio schenkt aan dezelfde Fra Scolaio ter betaling een wijngaard gelegen in de wijk Mont'Acino in het district Martoccia. Mauro Brunelli en Anna Savini, eigenaren van Tenuta Brunelli, komen beiden uit boerenfamilies die altijd in Montalcino hebben gewoond. Hun families, net als veel andere families in de regio, stopten eind jaren 1960 met boeren om zich op andere activiteiten te richten. In 1964 verhuisde de familie Brunelli naar "Martoccia", een kleine boerderij van ongeveer drie hectare. Samen met Luca, de enige zoon van Anna en Mauro, werd in 1995 het land gekocht waar de wijngaarden zouden worden aangeplant. Het bedrijf Martoccia heeft momenteel in Montalcino een oppervlakte van circa 25 hectare waarvan 10 hectare bebouwd is met wijngaarden, hiervan is een deel ingeschreven in het wijnregister Brunello di Montalcino D.O.C.G. Het landgoed wordt gecompleteerd door 4 hectare aan wijngaarden in het Montecucco-gebied. De rest is bedekt met olijfgaarden en bossen.

Regio

Toscana
Montalcino

Druivenras

100% sangiovese

Alcohol

14,00%

Serveren

18°C - 20°C

Oogst

Midden september - midden oktober

Rijping

36 maanden eiken vaten, 8 maanden in de fles

Gastronomie

Gegrild vlees, wild, stoofschotels, oude kruidige kazen

Beschikbare formaten

0,75L

Oog

Helder robijnrood, neigend naar granaatrood met veroudering.

Neus

Bouquetten van kers, pruim en kruiden.

Mond

Volle body, levendige zuurgraad met smaken van rood fruit. Frisse en lange afdronk. Potentiële wijn voor lange rijping.