



# San Polino Rosso di Montalcino 2021

TOSCANA | ITALIË

## PROFIEL



**DOMEIN**  
San Polino



**SERVEER T°**  
14-16°C



**WIJNBOUW**  
Biodynamisch &  
Natuurwijn



**DRUIVEN**  
Sangiovese



**GLAS**  
Riedel Cabernet



**DRINKVENSTER**  
2030

## STIJL & AROMA



**FRAÎCHEUR**



**BODY**



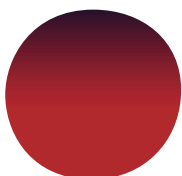
**MINERAAL**



**COMPLEX**



**FUNKY**



ROOD FRUIT

BLAUWE BES

MUNT

ROOS

VIOOLTJE

BALSAMICO

## FOOD



**FOODPAIRING**

GRILLADES

PASTA

MEDITERAANS



**KAAS**

PITTIGE

GOUDA

PECORINO

RIJK EN KRUIDIG





# WIJNBOUW



## VINIFICATIE

De organisch geteelde druiven worden uitsluitend met de hand geplukt en in kleine kratten naar de wijnkelder vervoerd. Na een koude maceratie aan 12 °C van een 3-tal dagen start de fermentatie, deze wordt enkel door het gebruik van inheemse gisten op gang gebracht. De totale vinificatie duurt iets korter dan bij hun Brunello doordat deze druiven een iets dunnere schil hebben. Na de fermentatie volgt nog een bijkomende maceratie van 21 dagen. Na 6 maanden rijping op vat volgt nog een 6 maanden durende rijping in inox tanks.



## WIJNGAARD

De druiven voor de Rosso di Montalcino zijn afkomstig van verschillende percelen op het San Polino landgoed die niet geïnclassificeerd zijn om Brunello di Montalcino te maken. Ze hebben echter wel dezelfde complexe bodemstructuur van steenachtige zandige leem, mergel en klei. Delen van de bodem kleuren rood, dit fenomeen staat bekend als Terra Rossa. De Rosso wordt met even veel aandacht verbouwd als de Brunello maar er zijn wel enkele verschillen: ze laten meer knoppen op de ranken staan en er wordt ook minder groen weggesnoeid, dit levert fruitige druiven op met een minder dikke schil.

## WIJNBOUWER: SAN POLINO

Het kleine domein San Polino van Katia Nussbaum en Luigi Fabbro ligt op een heuveltop in de Podernovi subzone, op slechts enkele kilometers van Montalcino. Het prachtige sterk glooiende landschap wordt gedomineerd door de uitgestorven Monte Amiata vulkaan. Bij San Polino zijn ze er rotsvast van overtuigd dat je enkel een onvervalste Brunello kan maken als er veel aandacht uitgaat naar een gezonde bodem waarop, in dit geval, de Sangiovese druif optimaal kan groeien. In de biodynamisch gecultiveerde wijngaarden wordt er ook aan permacultuur gedaan (wetenschap voor het ontwerpen van de menselijke leefomgeving op een manier die ecologisch duurzaam en economisch stabiel is). Hun jarenlange ervaring in de Amazone, waar ze betrokken waren bij een project om de biodiversiteit in kaart te brengen, komt daarbij goed van pas. In de wijngaard en wijnkelder proberen ze zo weinig mogelijk in te grijpen en laten ze de natuur zijn werk doen. De vitale Brunello toont zo zijn ware aard met een maximale reflectie van het oogstjaar en het terroir in het glas. Dit is één van de zeer weinige Brunello's die op deze manier te werk gaat en dat maakt het een unieke wijn die naast het rijke fruit ook een enorm diverse, prominente en zeer verfijnde minerale kant laat zien. De typische geur en kruidigheid van hun Brunello's worden verkregen door de grote biodiversiteit aan planten die in en rond de wijngaarden groeien.

## LOCATIE



**LAND**  
Italië

**REGIO**  
Toscana

**APPELLATIE**  
Rosso di Montalcino



**KLIMAAT**  
Mediterraan met droge en warme/hete zomers

