Brunello di Montalcino Riserva DIECIANNI DOCG (BIO), Le Chiuse



Druvorna till denna Brunello di Montalcino odlas i vingårdar som är Biondi Santis Riserva-vinstockar, som även är de äldsta hos Le Chiuse. Druvorna skördas för hand sista veckan i september och förs sedan in i rostfria ståltankar med hjälp av gravitation. Maceration och jäsning pågår under 30 dagar med naturlig jäst och med frekvent nedtryckning av musten. Vinet förs sedan över i stora slavonska bottis där vinet lagras under 4 år för att sedan lagras ytterligare 5 år på butelj. Le Chiuse producerar endast cirka 4.000 flaskor av detta vin. Alla vinerna från Le Chiuse är eko-certifierade.

Årgång	2013
Druvsort	Sangiovese Grosso 100%
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Vingårdar i närheten av vineriet
Producent	Le Chiuse
Altitud	300-500 meter över havet
Jordmån	Kalksten, lera och schist
Skördeuttag	4500 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande maceration och jäsning sker i rostfria ståltankar under 18 dagar
Utveckling och lagring	Lagring av detta vin sker i 4 år i stora slavonska bottis samt avslutande 5 år till på butelj

Kommentar

Färg: Mörkröd färg

Doft: Fruktig doft av mörka körsbär, torkad frukt och örter.

Smak: Fruktig smak av mörka körsbär, örter, torkad frukt och apelsinskal. Vinet har en en vital syra med komplex struktur och välbalanserade tanniner med lång eftersmak

Passar till: Servera gärna detta vin till en klassisk bistecca fiorentina eller till en krämig pasta med svamp och grädde

Le Chiuse

Le Chiuse spelade en viktig roll i delar av vingårdarna som de tillhandahöll åt den legendariska vinfamiljen Biondi-Santi sedan slutet av 1700-talet. Dessa vingårdar som var nedärvda från generation till den nästa föll till slut i händerna av den nuvarande ägarinnan Simonetta Valiani som är barnbarn till Ferruccio Biondi-Santi. Efter att ha ärvt denna vingård beslöt sig Simonetta för att börja framställa viner under det egna namnet Le Chiuse år 1993 med hjälp av sin make Nicolò Magnelli och deras son Lorenzo. Fram tills dess hade dessa vingårdar varit reserverade och uthyrda till hennes morbror Franco Biondi-Santi som då använde druvorna från dessa vingårdar till Biondi-Santis Riservaviner. Vingårdarna hos Le Chiuse är planterade med noggrant utvalda Sangiovese-kloner utvalda av Biondi-Santi för att säkerställa sitt generiska arvsanlag. Vinrankornas ålder är mellan 15-60 år och skördeuttaget är endast hälften av vad som krävs enligt reglerna för consorziot. Le Chiuse är beläget på den norra sidan av Montalcino och egendomen ligger på bergssidan Montosoli. Vingårdarna är planterade i nord/nordöstlig riktning och består av totalt 8 hektar där altituden ligger mellan 300-500 meter över havet. Jordmånen i vingårdarna är en blandning av kalkrik lera med inslag av fossila avlagringar och märgel och tufa. Le Chiuse producerar cirka 30.000 flaskor vin per år med uppdelningen bestående av Rosso di Montalcino, Brunello

di Montalcino och Brunello di Montalcino Riserva. Le Chiuse producerar även olivolja, grappa och honung. Le Chiuse är genomgående eko-certifierade.