GAJA

2016 BRUNELLO DI MONTALCINO DOP, RENNINA,

Pieve Santa Restituta

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Sangiovese Grosso
Lagring: 12 mdr. på barriques + 12 mdr. på større træfade (20.30 hl.)
Alkohol: 15.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06007611660
Anbefales til:

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. Køligere 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 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
Rennina Brunello di Montalcino laves på Sangiovese Grosso-druer, som kommer fra tre parceller (Pian dei Cerri, Castagno Vecchio og Santo Pietro) på i alt ca. 12 ha. fordelt på et område, som allerede i år 715 var registreret under navnet Rennina. Vinmarkerne ligger i en højde af ca. 300 m., vender mod sydvest og er anlagt på en jordbund af kalk, sand, ler og tuf. Vinstokkene er plantet i 1972.

Sangiovesedruen er gæret i ståltanke. 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 fade (20-30 hl.). Efter aftapningen bliver vinen yderligere gemt minimum to år i kælderen inden den frigives.

Vinen har en meget mørk farve, og i duften finder man rene og meget fyldige aromaer af modne skovbær og solbær samt delikate krydderier. På grund af en rigere undergrund på de tre parceller hvor Rennina kommer fra, er vinen sammenlignet med Sugarille en smule rundere og knap så tanninrig. I smagen er vinen meget intens og kompleks med en god balance mellem alkohol og en meget blød tannin. Her finder man både struktur og charme – og i øvrigt et ganske godt gemmepotentiale.

Rennina ville egne sig fint til f.eks. vildt, grillet okse- eller kalvekød eller til kraftige lammeretter.

Antonio Galloni presents vinous explore all things wine 94/100 pts

falstaff 94/100 pts

JEB DUNNUCK 96/100 pts

JAMESSUCKLING.COM 97/100 pts

VINOBLE