



FATTOI BRUNELLO DI MONTALCINO



wijn

volle rode wijn

druivensoort

sangiovese

D.O.

Brunello di Montalcino

kleur

robijnrood

WIJNHUIS

In 1964 is Ofelio Fattoi begonnen met wijn maken van zijn geliefde sangiovese druif. Hij behoorde tot het kleine groepje wijnmakers die geloofde in de kwaliteit van de Montalcino regio. Destijds was het een arm en uitgedoofd Toscaans wijngebied. Ofelio Fattoi kan gezien worden als één van de grondleggers van de befaamde Brunello. Vandaag de dag werken 3 generaties hard met gedeelde passie en ongebreideld enthousiasme aan het behalen van absolute kwaliteit. Jaarlijks produceert dit wijnhuis minder dan 45.000 flessen en worden alle stappen van het wijn maken geheel zelf uitgevoerd. Fattoi maakt drie wijnen; Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino en Brunello Riserva. De sangiovese druiven voor deze wijnen komen van het "Tavernelle" plateau op 350m hoogte; helemaal op het zuiden gericht en kijkend op de befaamde "Montosoli" berg. Fattoi is een echt authentiek landbouwbedrijf dat naast fantastische wijnen ook olijfolie en andere gewassen produceert.

VINIFICATIE

De wijn rijpt op z'n minst 4 jaar, waarvan 2 jaar op eikenhouten barriques en grote vaten van minimaal 900 liter. Hierna volgt nog minimaal 4 maanden rust op de fles in de kelders.

PROFIEL

Intense neus met tonen van rijke geparfumeerde rozen en een breed pallet aan kruiden. Bosgrond en fruit zoals zwarte kers, braam en pruim. De tannines zijn rijp en rond met een droge afdronk vol structuur.

CULINAIR

Rood vlees, wild, gerechten met paddenstoelen en truffel, rijpe kazen zoals Parmigiano Reggiano of Tuscan Pecorin.