

Naam van de wijn: Brunello di Montalcino DOCG 'Pelagrilli'

Producent: Siro Pacenti

Herkomstbenaming: Brunello di Montalcino DOCG, Toscane

Druivensoort(en): sangiovese grosso 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Er is veel vraag naar, maar de productie van dit wijnhuis, een van de allerbeste van de regio, is erg klein. Het bedrijf bezit in totaal 60 ha landerijen, waarvan slechts 20 ha wijngaarden: 18,5 ha DOCG Brunello di Montalcino, 1,5 ha DOC Rosso di Montalcino en 0,5 ha DOC Sant'Antimo. Alles is geplant met sangiovese grosso. De totale productie bedraagt slechts 60.000 flessen. Naast de schitterende Rosso di Montalcino worden nog 3 brunello wijnen geproduceerd. De 'Classico' (standaard), de top-cuvée PS (single vineyard in Pelagrilli, alleen in uitmuntende jaren gemaakt) en deze 'instap' brunello, de 'Pelagrilli'.

Vinificatie (wijnbereiding): Eigenaar Giancarlo Pacenti produceert graag rijke, volle, krachtige maar toch elegante wijnen. De stijl is meer 'Frans' georiënteerd dan traditioneel voor deze streek. Men is hier niet op zoek naar harde tannines en hyperextractie maar naar de essentie van terroir en druif. De wijnen van Giancarlo Pacenti zijn sneller toegankelijk dan de traditionele brunello, ze bieden meer elegantie, drinkplezier en oorspronkelijkheid. Voor deze brunello worden geselecteerde druiven gebruikt, afkomstig van diverse wijngaarden in Pelagrilli, ten noorden van Montalcino. Deze jongere wijngaarden geven een elegante en aromatische wijn die sneller op dronk is en gemakkelijker toegankelijk is dan de wat forsere brunello van het domein. De prijs/kwaliteit/plezier verhouding is hier bijzonder gunstig!

Alleen perfect gezonde, aromatisch en fenolisch rijpe druiven worden gebruikt. De selectie is bijzonder streng, eerst in de wijngaard, dan bij de kelders. De vinificatie vindt plaats in thermisch gereguleerde RVS tanks om de zuiverheid van de aroma's te behouden. Na de alcoholische en malolactische gisting wordt de jonge wijn in Franse eikenhouten barriques (225 l) opgevoed gedurende 24 maanden. Na deze gedegen opvoeding rusten de wijnen nog 18/20 maanden op fles in de kelders van het domein.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van deze wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intens robijnrode kleur. Rond, fruitig, delicaat en verfijnd, met goed geïntegreerde houttonen. Fris en elegante aanzet, prachtig rijp fruit op de tong en veel sap. Zeer smaakvol en aangenaam tot de laatste slok. Serveren: 16°C (maximum!). Bewaren: Direct te genieten maar zeker ook 3-5 jaar na de oogst te bewaren.

Culinair advies: Minder krachtig en complex dan de Brunello Classico, deze fruitige en elegante wijn vraagt om verfijnde doch smaakrijke gerechten van rood vlees met hartige sauzen. Ook bijzonder lekker bij gerijpte harde (schapen) kazen.

Eerbewijs: Deze wijn is bij de eerste oogst in 2006 door Robert Parker's Wine Advocate 2011 (A. Gallioni) al met 93 p.p. bekroond!

Smaaktype: Medium volle, intense beleving, aromatisch, met houtrijping.