Agostina Pieri Brunello di Montalcino

Toscane - Italië

Francesco selecteert van zijn wijngaarden uitsluitend de beste percelen voor het maken van zijn topwijn, de wereldberoemde brunello di montalcino. Zijn stijl is ook in deze wijn verleidelijk. Hoewel van grote concentratie is de toegankelijkheid en fraaie complexiteit opvallend. Niet voor niets is de wijnpers er zeer enthousiast over. Uiteraard plukt Francesco de druiven met de hand en na de gisting volgt een verblijf van 18 tot 24 maanden in fusten van Frans en Sloveens eikenhout. Door deze lange rijping klaart de brunello op een natuurlijke wijze en wordt de wijn zonder filtratie gebotteld. Topklasse!



Proefnotitie

Complexe rode wijn met gekonfijt fruit, pruimen en bessen in het aroma en een milde toets van eikenhout. De smaak zet vol, evenwichtig en krachtig in en blijft lang nahangen met veel aroma en rijpe, zachte tannine.

Drinken bij

Heerlijk bij wildschotels, gegrilde gerechten of een fijne, oude kaas.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf vier jaar. Lang houdbaar, tot zeker tien à twaalf jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Onderscheidingen

2021	Perswijn | juni 2026: 16.5/20 | Heel zacht en rijp
2021	JamesSuckling.com | 92/100 | Intense, floral wine
2021	JancisRobinson.com | 17/20 | Long, aromatic

Persoonlijke proefnotitie

AXYBEL
Delicious wines since 1974

Wijnhandel Axybel
Beemdweg 7
2560 Kessel
+32 3 491 01 91
www.axybel.be