

Naam van de wijn: Montebello IGT Toscana

Producent: Badia a Coltibuono

Herkomstbepaling: IGT Toscana, Toscane, Italië

Druivenras(sen): mammolo, cilieggiolo, pugnitello, colorino, sanforte, malvasia nera, canaiolo, fogliatonda, sangiovese grosso

Wijnbedrijf: Badia a Coltibuono is een voormalig klooster en wijngoed met een lange geschiedenis. In 1051 werd het gesticht door monniken van de orde der vallombrosanen (een tak van de orde der benedictijnen) om een nieuw leven van armoede en eenzaamheid te wijden aan God. Met armoede zal het wel zijn meegevallen aangezien het klooster al snel Badia a Coltibuono genoemd werd, het klooster van de goede oogsten. Tijdens de bezetting van Napoleon in 1810 werden de monniken gedwongen Badia a Coltibuono te verlaten en kwam het later in 1846 via een loting in handen de familie Stucchi Prinetti die het nog steeds bezit. Na de Tweede Wereldoorlog was het Pierro Stucchi Prinetti die met respect voor oude tradities het wijngoed en de olijfolieproductie moderniseerde en verbeterde. De huidige zevende generatie vervolgde zijn inzet met het creëren van een eerste klas restaurant in het klooster, schakelde over naar biologische landbouw, legde bij de wijnen de nadruk op het belang van het gebruik van de sangiovese druif, herintroduceerde gepassioneerd vergeten en bijna vergeten druivenrassen en zag het belang in van het werken met percelen die een unieke identiteit hebben qua ligging en bodemsamenstelling. Badia a Coltibuono maakt o.a. een drietal eerste klas chianti classico's, twee speciale zoete Vin Santo's en twee collectors items: de van 100% sangiovese druiven gemaakte 'Sangiovese' Toscana IGT en de geheel nieuwe cultwijn 'Montebello' Toscana IGT waarvoor in totaal negen vrijwel vergeten druivenrassen worden gebruikt die afkomstig zijn van de Montebello wijngaard. Van de eerste jaargang 2011 werden slechts 3600 flessen gebotteld.



Regio: Met een overdaad aan kunst en cultuur in steden als Florence en Siena, prachtige uitgestrekte heuvelachtige landschappen met cipressen, wijngaarden, middeleeuwse dorpjes en olijfbomen en de befaamde Chianti wijn, is Toscane een streek die voor velen aan het cliché voldoet van het Italiaanse goede leven. Gelegen in het hart van Italië aan de Middellandse Zee, grofweg tussen de Po vlakte en Rome, heeft Toscane aan de kust een mild mediterraan klimaat en in heuvels waar zich de betere wijngaarden bevinden een gematigd klimaat. Dus warme zomers, tamelijk koude winters en voldoende neerslag. De bodemsamenstelling bestaat veelal uit kalk, klei vermengd met zand, mergel of turfsteen. Het is het wijngebied waar de rode sangiovese druif heer en meester is en verantwoordelijk is voor DOCG's als, Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Carmignano en Vino Nobile di Montepulciano.

Chianti DOCG is een enorm groot wijngebied dat ruim 70.000 hectare groot is en zich grofweg uitstrekt van de steden Florence en Prato in het noorden tot aan Poggibonsi en Siena in het zuiden. Binnen dit gebied bevinden zich 7200 hectare die recht hebben op de herkomstbepaling Chianti Classico DOCG. Dit gebied wordt gezien als het klassieke herkomstgebied en de aanduiding Classico zegt dus op zich niets over de kwaliteit van de wijnen. De eventuele extra aanduiding Riserva daarentegen wel, deze geeft aan dat de wijn minimaal drie jaar gerijpt heeft waarvan tenminste een jaar op hout. Indien een wijnproducent zich al of niet bewust niet aan de verplichte DOCG regelgeving houdt, mag de wijn de aanduidingen Vino da Tavola of IGT Toscana krijgen.

Vinificatie (wijnbereiding): De druivenoogst gaat op een extreem selectieve wijze, enkel de meest rijpe en perfecte trossen worden handmatig geplukt. In de vinificatieruimte wordt vervolgens per druivensoort apart geselecteerd en gevinifieerd in open eikenhouten 500 liter vaten. Allereerst voor 21 dagen een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten, daarna persing en worden de verschillende jonge wijnen overgestoken op barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 10 maanden wordt de wijn geassembleerd en volgt nog een definitieve rijping van 6 maanden op eikenhouten foeders. De wijn wordt ongefilterd gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens strikt biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 15%. Helder granaatrood van kleur met iets van oranje. In de neus aroma's van bosaardbeien, pruimen, irissen en lelies, tabak en vanille tonen van houtrijping. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, pruimenjam, balsamico, jeneverbes en een subtiele mineraliteit, die gepaard gaat met een lange complexe afdronk met fraaie geïntegreerde tannines.

Serveren: 16 tot 18°C en een uur van tevoren carafieren. Bewaren: tot 12 jaar na de oogst.

Culinair advies: Fazant, parelhoen, stoofschotels, lamsbout en gerijpte harde kazen als Comté d'Alpage, Pecorino, Ossau-Iraty en Parmezaan.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2011 92p Wine Spectator, 91p James Suckling

Smaaktype: Droog, medium vol, zeer floraal, complex, elegant en met duidelijke houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Vinum Brunello di Montalcino, Riedel Sommeliers Chianti / Riesling Grand Cru