Brunello di Montalcino

Toscane - Italië

Angelo Gaja (1940) is een begrip in de wijnwereld. Zijn inzichten zijn van onschatbare waarde geweest voor Italië als wijnland en voor Piemonte in het bijzonder. Zijn aantreden in het familiebedrijf in 1961, na stages in Frankrijk en Californië, was het startsein van een opzienbarende reeks vernieuwingen. Gaja beperkte oogstrendementen rigoureus, voerde het gebruik van barriques in en plantte voor de streek 'vreemde' druivenrassen aan. In 1996 breidde Gaja uit naar Toscane, waar hij het wijngoed Ca'Marcanda verwierf. Ook hier werkte hij met onbegrensde energie aan wijnen die hun gelijke in Italië nauwelijks kennen. Inmiddels spelen ook Gaja's dochters Gaia en Rosanna een (steeds belangrijker) rol in het bedrijf.

Proefnotitie

Een elegante Brunello met een mondvullende rijpe structuur, zwoele tannines, confiture, kruidige houttonen en een romige en spannende lengte.

Drinken bij

Te serveren vleesgerechten of bij gerijpte harde kazen.

Houdbaarheid

Nu op dronk en houdbaar 10 tot 15 jaar na de oogst

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl