

# LE RAGNAIE PASSO DEL LUME SPENTO 2017 300CL

3.141.840



CROMBÉ

## APPELLATIE

Brunello di  
Montalcino DOCG

## LAND

Italië

## CÉPAGE(S)

Sangiovese Grosso  
100%

## REGIO

Toscana

## TYPE WIJN

Rood

## GUSTATIEF

### RESTGAS?

Nee

### CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

### ALCOHOLVRIJ

Nee

### AFSLUITING

Kurk

### SERVEERTEMPERATUUR

16-18°C

### SMAAKSTIJL

Rijk & Krachtig

## VINIFICATIE

### MATURATIE

Hout

## TERROIR

### KLIMAAT

mediterraan met warme zomers en milde winters

### BODEM

zand - kalkachtige mergel - klei

## DOMEIN

### DOMEIN INTRO

Ik, Gianluca, zou je heel erg veel kunnen zeggen. Ik zou kunnen zeggen hoe lang we hebben gelobbyd om Riccardo zijn wijnen te mogen vertegenwoordigen nadat we vernamen dat het domein vrijkwam op de Belgische markt. Ik zou kunnen zeggen hoe groot dit domein momenteel al is (in kwaliteit, welteverstaan). Ik zou kunnen zeggen hoeveel groter dit nog zal worden. Ik zou kunnen zeggen hoe Riccardo een visionair is, met zijn in albarello (!) aangeplante wijngaarden te Montalcino op 600+ m hoogte (!!). Ik zou kunnen zeggen hoe letterlijk elke internationale wine critic in de wijnwereld dweept met Le Ragnaie, gaande van Walter Speller tot Monica Lerner, van Jancis Robinson tot Antonio Galloni. Ik zou kunnen zeggen hoe fantastisch Riccardo's Brunello's zijn in een voor velen moeilijke vintage als 2017. Ik zou je ook kunnen zeggen hoe fantastisch zijn ganse portfolio is, gaande van de instap Troncone (een mini- Rosso di Montalcino) over zijn Vigna Tondonia-achtige-Rosato tot zijn singoli vigneti als Passo del Lume Spento. Maar ik ga dat allemaal niet doen. Neen. Ik ga je gewoon vriendelijk verzoeken de wijnen van Le Ragnaie eens te proeven nu wij, Crombé, ze nog relatief 'makkelijk' kunnen verkrijgen en ze nog niet stratosferisch duur zijn. Eigen lof stinkt, ik weet het, ik ben de eerste om dat te zeggen, maar je zal me achteraf bedanken. Vedrai.

## OVERIG

### AFSLUITING

Kurk