

LE RAGNAIE MONTOSOLI 2017 150CL

3.141.720



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