

# Vinaioli

## Assolati – Montecucco Sangiovese DOCG



Podere Assolati ligt **helemaal geïsoleerd** op een **heuvelrug**, enkel bereikbaar via **onverharde wegen** (smalend noem ik het wel eens 'Isolati'). Het is één van de **meest noordelijke producenten** in de **Montecucco**, maar een **steenworp** verwijderd van **Montalcino** en de grote Brunello. Werkelijk waar: voor een fractie van de prijs is hier als het ware een **'kleine Brunello'** te vinden. Montecucco kreeg **na de milleniumwende** een enorme **kwaliteitsboost** nadat het lokale consortium een project startte om de wijnboeren te koppelen aan **veelbelovende jonge Italiaanse oenologen**. Het resultaat: een **DOCG erkenning** vanaf jaargang **2011!**

Deze Montecucco Sangiovese DOCG is een **druivenmix van Sangiovese 95%** en inheemse wijnstokken zoals **Colorino en Ciliegolo, 5%**. De druivenstokken (4.500/ha) bevinden zich 350 m boven de zeespiegel op een zuidwestelijke kleihelling.

Van deze Montecucco worden er maar **5.600 flessen** per jaar geproduceerd. De vinificatie en maceratie verlopen temperatuur-gecontroleerd in tanks gedurende 18 tot 22 dagen. Nadien volgt een opvoeding in **fusten van 10 en 20 HL gedurende 18 maanden**, met daarna nog een korte verfijning (4 maanden) in de fles.

Diepe robijnrode kleur met een intens en persistent bouquet van **bloemige en fruitige noten**, vooral kersen en pruimen. In de tweede neus chocolade, vanille, karamel, ceder en leder. In de smaak gaan **superzachte tannines** de smaaksensatie ten beste brengen. Complexe en harmonieuze wijn, geen overdreven zuren, perfect in evenwicht. **Lange afdronk.**

Lekker bij gegrild rood vlees en pluim-of haarwild.

Afhankelijk van de jaargang:  
Alcoholgehalte: 14,0-14,5 %vol

Totaal zuurgehalte: 5,7 - 6,1 g/l  
Restsuikers: 1,3 - 1.8 g/l

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)