

Naam van de wijn: Montenidoli IGT Toscana Rosso
Producent: Montenidoli
Herkomstbepaling: IGT Toscana Rosso, Toscane, Italië
Druivenras(sen): sangiovese grosso

Wijnbedrijf: Letterlijk vanuit 'niets' een wijngoed opzetten, is waar Elisabetta Fagioli en haar man Sergio zo'n vijftig jaar geleden mee begonnen. Aangetrokken door de werken van renaissance kunstenaars in de Toscaanse stad Siena bezochten zij in 1965 het nabijgelegen pittoreske middeleeuwse stadje San Gimignano in de Chianti streek. Betoverd door de ongerepte schoonheid besloten zij meteen om zich te vestigen op het totaal verlaten en verwilderde landgoed Montenidoli (berg van de vogelnestjes) dat uitkijkt op San Gimignano. Amper toegankelijk, geheel vervallen, zonder water en elektriciteit begonnen zij direct aan het herbeplanten en herstel van de wijn- en olijfgaarden. De eerste wijn die op Montenidoli gemaakt werd was in 1971. Visionairs en idealisten van het eerste uur waren Elisabetta en Sergio in de streek, niet alleen met de overtuiging dat Vernaccia di San Gimignano potentieel de beste witte wijn van Toscane en zelfs van heel Italië zou kunnen zijn, maar ook dat zij in 1965 al inzagen dat alleen de beste wijnen gemaakt konden worden met het meest pure basismateriaal. Op Montenidoli wordt dan ook sinds 1965 met totaal respect voor de natuur gewerkt en zijn er dus ook nog nooit chemische middelen van welke aard dan ook gebruikt. Ondertussen zijn er op Montenidoli 24 hectare aan wijngaarden omringt door ruim 200 hectare aan bos en olijfgaarden. Overtuigend heeft Elisabetta met haar wijnen gelijk gekregen, de witte Vernaccia di San Gimignano wijnen van Montenidoli zijn van grote klasse en kunnen opmerkelijk goed ouderen terwijl haar rode wijnen compromisloos authentiek, puur en karaktervol zijn. Vanwege het feit dat de IGT Toscana Rosso van Montenidoli voor 100% van de sangiovese grosso druif gemaakt is, heeft de wijn geen recht op de herkomstbepaling Chianti Colli Senesi.



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 is zeer selectief en geheel handmatig. In de vinificatieruimte krijgen de druiven allereerst een relatief lange inweektijd om meer kleur en aroma's te ontwikkelen, vervolgens worden de druiven licht gekneusd en laat men deze ongeveer 20 dagen lang een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in betonnen tanks. Hierna volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op barriques van Frans eikenhout voor de malolactische gisting en rijping. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en ongefiltreerd gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens strikt biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%. Helder granaatrood van kleur. In de neus duidelijk aroma's van kersen, pruimen, leer en iets van vanille. In het smaakpalet tonen van bessen, kersen, wilde munt en specerijen, die gepaard gaan met een redelijk intense afdrank met aanwezige tannines en frisse zuren. Serveren: 16 tot 18°C en een uur van tevoren carafieren. Bewaren: tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ribeye, bistecca alla fiorentina, parelhoen, stoofschotels, lamsbout en Pecorino en Parmezaan.

Smaaktype: Droog, medium vol, elegant en met houtopvoeding.

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