

Brunello di Montalcino, Casa Raia

Op slechts 2 km van Montalcino, op 375 meter hoogte, vinden we het prachtig gelegen Casa Raia. Het merendeel van de slechts 4,5 ha tellende domein is in de late jaren zeventig van de vorige eeuw aangeplant door Ludmilla Temertey die in 2006 het stokje overdroeg aan haar dochter Kalyna en haar man Pierre Jean Monnoyer.

Pierre Jean's motto is "il vino viene fatto in vigna" wat vrij vertaald betekent dat de wijnstok bepaald hoe de wijn wordt. Het doel bij Casa Raia is dan ook om de biodiversiteit en het natuurlijke evenwicht van de wijngaarden te behouden. De wijngaarden zijn bezaaid met een verscheidenheid aan biologische planten en bloemen die natuurlijke voedingsstoffen aan de bodem leveren. Het gehele landgoed is dan ook biologisch gecertificeerd.

Voor Pierre Jean gaat dit echter nog niet ver genoeg. Zo snoeit men hier de wijnstokken volgens de cycli van de maan en werken veertien dagen onafgebroken terwijl de maan op zijn neergaande pad is. Alle druiven worden hier nog handmatig gecultiveerd en geplukt. Zelfs de gebruikte Frans eikenhouten Allier vaten en de kurken van Bourrasé voldoen aan hun strenge norm voor duurzaamheid.

Het resultaat is dan ook verbluffend goed. Het gaat hier om prachtige, authentieke, elegante Brunello's en IGT's van zeer hoog niveau. Allocatie voor Nederland; voor zowel de Brunello als de Bevilo slechts 600 flessen.

Land:	Italië
Streek:	Toscana
Appellatie:	Brunello di Montalcino D.O.C.G.
Wijnmaker(s):	Pierre Jean Monnoyer
Wijngaard:	Op gemiddeld 375 meter hoogte op de hellingen rondom Montalcino, op een rotsachtige ondergrond van vooral mergel en dendriet.
Druivensoorten:	100% Sangiovese
Rijping:	4 jaar op Frans eikenhouten vaten van 30HL en nog 1 jaar op fles.
Stijl:	Krachtig, complex
Neus:	Tonen van rijpe zwarte kersen en blauwe bessen, verder mineralig met tonen van tijm en kaneel.
Mond:	Zeer geconcentreerd en levendig met een prachtige zuurgraad en een zeer lange finale.
Spijs:	Charcuterie, vette salami, harde kaas, pizza, pasta tomaat, entrecôte, T-bone steak
Website:	http://casaraia.com

