



Brunello di Montalcino Madonna del Piano 2004

Tenuta Valdicava

Enkeltmarks Brunello fra øverste hylde

Madonna del Piano fra [Valdicava](#) er en vin, der spiller på alle tangenter. Her får du en tæt og koncentreret riserva fra enkeltmark med gamle stokke.

Vinen fra årgangens bedste fade lagres yderligere 12 måneder for derefter at indgå i Brunello Riserva, der kun produceres i udvalgte årgange. Druerne kommer fra Madonna del Piano-marken med vinstokke, hvoraf nogle er næsten 50 år gamle.

Vinificeret på temperaturkontrollerede ståltanke og herefter lagret i 5 år på henholdsvis barriques og brugte slavonke egefade og dernæst på flaske er dette en både elegant, tæt og koncentreret vin med en balanceret syrestruktur og nuancer af mørk frugt, jord, læder, violer, vanilje og tobak samt et strejf af trøfler.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Sangiovese

Robert Parker
96+ point
James Suckling
95 point
Wine Spectator
95 point