



Brunello di Montalcino 2013

Tenuta Valdicava

Kraftig og balanceret Brunello med koncentreret bærfrugt og noter af tobak og læder. Fire forskellige kloner af sangiovese grosso-druen indgår i Valdicavas Brunello. Druerne kommer fra marker med ældre vinstokke, hvoraf nogle er næsten 50 år gamle.

Vinificeret på temperaturkontrollerede ståltanke og herefter lagret i 4 år på henholdsvis barriques og brugte slavenske egefade og dernæst på flaske er dette en både elegant og kraftig vin med en balanceret syrestruktur og koncentrerede nuancer af røde og mørke bær, blomster, lakrids, vanilje, tobak og læder samt et strejf af jord.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Sangiovese

James Suckling
98 point
Wine Advocate
94 point
Vinous
93 point
Wine Spectator
92 point