



Rosso di Montalcino Ginestreto 2022

Eredi Fuligni

Enkeltmarksvin fra Sangiovese-specialisten Fuligni.

De fleste forbinder Fuligni med husets berømte og berømmede Brunello-vine. Druerne til disse topvine kommer da også fra nogle af de bedste marker i hele Montalcino-området, og én af disse hedder Ginestreto. Her findes både gamle og unge vinstokke, og herfra kommer druerne til noget så sjældent og usædvanligt, men samtidig genialt: En enkeltmarks-Rosso di Montalcino.

Modsat Brunello di Montalcino behøver en Rosso-vine ikke lagre mere end et år inden frigivelse, hvilket gør dem langt mere tilnærmede i deres ungdom.

Sangiovese-druerne til denne enkeltmarks Rosso høstes manuelt, og efter vinificeringen lagrer de i seks måneder i en kombination af store egefade og ståltanke. Herefter venter seks måneders flaskelagring, inden vinen gives fri.

Vinen har en imponerende lys og let stil, der sammen med et sofistikeret udtryk sikrer en sublim balance. Det er saftigt og alligevel enormt nuanceret med flotte tørrede urter, noter af tobak og en afsluttende betagende krydret stil.

Kendere af Roberto Fuligni er ikke et sekund i tvivl om, at han må stå bag, for det er en vin, der er hundrede procent tro mod Fulignis stil.

En frisk, frugtig og intens rødvin med perfekt syre. Sangiovese, når det er bedst.

| | | |
|----------------|---------|------------------|
| Land | Italien | Vinous |
| Område | Toscana | 93 point |
| Alkoholprocent | 14% | Falstaff Magazin |
| Indhold | 75 cl. | 93 point |
| Vintype | Rødvin | Decanter |

92 point
Robert Parker
90 point