



Brunello di Montalcino Riserva 2013

Eredi Fuligni

Ekstra meget lagring, fordi vinen fortjener det.

Roberto Fuligni er i en klasse for sig, når det gælder Brunello-vine. Selv de 'almindelige' Brunelloer er i verdensklasse, og når de helt særlige årgange indtræffer, vælger han endda at toppe kvaliteten i denne Riserva-udgave.

Denne vin er resultatet af en ekstremt stædig og fokuseret udvælgelse af de allerbedste Sangiovese-druer fra Fulignis fire marker, San Giovanni, Il Piano, Ginestreto og La Bandita. Alle disse marker er beliggende i 380-450 meters højde, og til denne vin bruges kun druer fra de ældste vinstokke, der er mere end 30 år gamle.

Druerne plukkes med håndkraft ad flere omgange, for det afgørende for kvaliteten er, at druerne høstes på det helt rigtige tidspunkt. Derfor vurderes modenheden på hver enkelt parcel hver for sig, og når den enkelte parcel er klar, bliver der høstet. Vinen bliver vinificeret i 36 måneder i forskellige typer af egefade, inden den lagres i 24 måneder på flaske, inden den frigives.

Det endelige resultat er en stor, krydret og luksuriøs rødvin med solide tanniner og indslag af røde bær, tørret frugt, tjære, røg, tobak og eksotiske krydderier.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Sangiovese

Falstaff Magazin
97 point
James Suckling
96 point
Robert Parker
95 point