



Brunello di Montalcino 2016

Tenuta Brunelli

I en tid, hvor mange Brunello-huse fadlagrer deres vine til uigenkendelighed i en stræben efter at tækkes de amerikanske forbrugere, rager Tenuta Brunellis vine op som et fyrtårn. Jovist, fadene skiftes ud regelmæssigt og der bruges også temperaturstyring, så vinen ikke oxiderer, men stilen er ærkeklassisk; Lyse, elegante og mineralske vine med masser af underspillet styrke.

Brunelli råder over i alt 20 ha land, hvoraf de 6 ha er beplantet med druer, der indgår i husets Brunello-vine. Markerne er beliggende i op til 300 meters højde sydvest for Montalcino og høstes med håndkraft. Sangiovese-druerne vinificeres og modnes i store tanke i vingårdens temperaturkontrollerede kælder, og vinen lagres efterfølgende i en blanding af slavenske egefade og franske barriques i 36 måneder, inden vinen aftappes og ligger på flaske i yderligere 6 måneder.

2016 var en fantastisk årgang for Brunello, og vinen byder på en indsmigrende bouquet af intens bærfrugt og noter af viol, læder og mineraler. Smagen er intens, stringent og mellemfyldig, og munder ud i en lang finish med mineralske facetter.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	14,5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

WinesCritic.com
94 point
James Suckling
92 point
Vinous
91 point