



# Brunello di Montalcino 2017

## Eredi Fuligni

Fuligni fortsætter med at imponere år efter år. Deres Brunello di Montalcino 2017 er endnu et mesterligt toscansk kunstværk.

En førsteplads på Wine Spectators liste over de 10 bedste producenter i Montalcino. Det taler sit eget og tydelige sprog. Vi har dog svært ved at være overraskede, for Fuligni er et Brunello-hus i absolut topklasse.

Her er tale om Brunello på druer der er op til 35 år gamle stokke, og de er alle nøje udvalgt med stædige krav om, at kun det bedste er godt nok. Det giver en vin, der er fyldig og kompleks, og som er i sublim balance med rene, parfumerede aromaer og smagsnoter af mørke kirsebær, violer, solbær, krydderurter og skovbund.

Druerne kommer fra Fulignis fire marker San Giovanni, Il Piano, Ginestreto og La Bandita. De ligger alle i en højde mellem 380 og 450 meter over havets overflade, og druestokkene er mellem 12 og 35 år gamle.

Fuligni holder bevidst høstudbyttet meget lavt, så druerne får ekstra meget smag og kompleksitet. De plukkes med håndkraft ad flere omgange, for hver enkelt parcel bliver først høstet, når den er helt klar til det. Her er det nemlig druerne og druestokkene, der afgør, hvornår der skal arbejdes - ikke vinbondens og de ansattes holdninger til, hvornår det passer ind i planerne.

Når vinen er vinificeret lagrer den i 30 måneder i en kombination af ældre, store fade og i barriques. Herefter følger 18 måneder på flaske, inden vinen frigives. På det tidspunkt har den opnået en fylde og kompleksitet, der er i perfekt balance. 2017 var et varmt, men flot år for toscansk vin. Den flotte årgang, samt Fulignis enestående håndværk, har endnu en gang resulteret i en mesterlig Brunello.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	14%

Indhold 75 cl.  
Vintype Rødvin  
Druer Sangiovese

James Suckling

**96 point**

Robert Parker

**95 point**

Jancis Robinson

**17+ point**