

Brunello di Montalcino 2019

Tenuta Brunelli

Toscansk elegance fra en af Montalcinos vinøse håndværksmestre i den fantastiske årgang 2019.

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 slavonske egefade og franske barriques i 36 måneder, inden vinen aftappes og ligger på flaske i yderligere 6 måneder.

En flot, fyldig og elegant rødvin med god længde og friskhed og et overflødighedshorn af frugt og krydderier. Her får man både syltede blommer, kirsebær og moreller samt et strejf af læder og stødt nellike.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	16%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin

James Suckling	
91 point	
Jyllands Posten	
90+ point	