



# Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2019

## Eredi Fuligni

Topanmeldt mesterværk fra Fuligni!

Fuligni er et af de mest respekterede og historiske huse i Montalcino, og deres 2019 Brunello di Montalcino er et skoleeksempel på områdets storhed. Vinen er fremstillet udelukkende på Sangiovese Grosso fra ejendommens ældste og højest beliggende vinmarker i Montalcino. Her giver det køligere mikroklima en naturlig balance mellem kraft, syre og elegance.

Efter en skånsom vinifikation modner vinen i 30-36 måneder på store slavonske egefade, en klassisk metode der fremhæver druens renhed og terroirets karakter frem for fadets præg. Herefter følger yderligere flaskelagring, inden frigivelse. Resultatet er en vin med en alkoholprocent på ca. 14,5%, der kombinerer imponerende dybde med forfinet elegance.

I glasset står den med en dyb rubinrød farve. Duften er kompleks med lag af modne kirsebær, viol, tobak, læder og et strejf af krydderier. Smagen er fyldig og intens, men med silkebløde tanniner, livlig syre og en lang, mineralsk finish. Årgang 2019 regnes allerede som en af de bedste i nyere tid, og vinen har et fornemt lagringspotentiale på mindst 15-20 år.

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

James Suckling
<b>98 point</b>
Falstaff Magazin
<b>98 point</b>
Decanter
<b>97 point</b>
Vinous
<b>96 point</b>
Robert Parker
<b>96 point</b>

