

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2020

Eredi Fuligni

Fuligni smager fortryllende i årgang 2020.

Fuligni er blandt de absolutte referenceproducenter i Montalcino, og deres 2020 Brunello di Montalcino bekræfter endnu en gang husets ry for kompromisløs kvalitet. Vinen er skabt på 100% Sangiovese Grosso, høstet fra husets ældste og højest beliggende marker i den østlige del af Montalcino, hvor den kølige brise og kalkrige jordbund sikrer friskhed og finesse.

Efter en traditionel vinifikation har vinen lagret i store slavonske egefade i 30-36 måneder, hvilket giver en nuanceret vin, hvor frugtens renhed og terroirets udtryk står i centrum. Med en alkoholprocent på ca. 14,5% balancerer den elegant mellem kraft og struktur.

I glasset fremstår vinen rubinrød med levende reflekser. Duften byder på klassiske Sangiovese-toner af modne kirsebær, røde bær, viol, tørrede urter og fine krydderier. Smagen er intens og harmonisk med rank syre, faste men modne tanniner og en lang, elegant eftersmag, hvor mineralitet og friskhed giver løfte om et stort lagringspotentiale på mindst 15-20 år.

Årgang 2020 er præget af varme, men Fuligni har formået at frembringe en vin, der kombinerer dybde og kraft med præcision og finesse – en klassisk Brunello i moderne topform. Perfekt til rødt kød, vildt, svamperetter og lagrede oste.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin

Jeb Dunnuck
97 point
Kerin O'Keefe
97 point
Falstaff
97 point
Decanter
96 point

Vinous

95 point

James Suckling

95 point

Wine Enthusiast

95 point

Robert Parker

94+ point

The Wine Independent

94 point

Wine Spectator

93 point