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

Eredi Fuligni

Topvinen fra Fuligni i topårgangen 2019.

Når Fuligni sætter navnet *Riserva* på en Brunello, er det kun i de absolut bedste årgange, hvor druernes kvalitet og kompleksitet er helt i særklasse. 2019 hører til blandt de mest lovende årgange i nyere tid, og Fuligni har skabt en vin, der allerede nu hyldes som en kommende klassiker.

Vinen er fremstillet på 100% Sangiovese Grosso fra husets ældste parceller i den østlige del af Montalcino. Efter en omhyggelig vinifikation har vinen lagret i store slavonske egefade i over 48 måneder, inden den er yderligere modnet på flaske. Resultatet er en vin med stor dybde, rank struktur og et imponerende lagringspotentiale, der nemt strækker sig over 25-30 år.

I glasset fremstår vinen rubinrød med granatrøde nuancer. Duften er intens og kompleks med lag af modne kirsebær, violer, skovbund, tobaksblade og subtile krydderier fra fadet. Smagen er rig og koncentreret med silkebløde, men markante tanniner, livlig syre og en nærmest uendelig eftersmag, hvor elegance og kraft smelter sammen i perfekt balance.

Riserva 2019 er indbegrebet af, hvad stor Brunello kan være – majestætisk, raffineret og med en næsten aristokratisk karakter. En vin til de største stunder, ideel til kraftige kødretter, vildt eller ganske enkelt til kælderens mest prestigefyldte plads.

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

Decanter
98 point
Falstaff Magazin
97 point
James Suckling
97 point
Wine Spectator
95 point

Robert Parker
95 point
Vinous
97 point