2017 BRUNELLO DI MONTALCINO

Wooden case, Caparzo

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Sangiovese Grosso
Lagring: 2 år på slavonske (80 hl) og franske fade (50 hl).
Alkohol: 14.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06003311745

Distriktet
Vinene fra Montalcino anses for at være nogle af Italiens allerbedste, og området var i øvrigt det første i landet, som opnåede den fornemme betegnelse DOCG i 1980. Hemmeligheden bag Brunellos særlige stil og kvalitet skal findes i den unikke druesort, Sangiovese Grosso, som er en klon af Sangiovese, der blev indført omkring 1840 i Montalcino. Netop denne klon giver mere intense, komplekse og især holdbare vine end den almindelige Sangiovese. Både jordbunden og klimaforholdene er ret forskellige fra vinmark til vinmark i dette bjergrige område, og stilen for vinene kan derfor variere en hel del. Køligere steder giver som regel mere delikate vine.

Mens Brunello di Montalcino DOCG skal modne min. 4 år (for Riserva min. 5 år), hvoraf min. 2 år på fad (for begge vine), kan såkaldte Rosso di Montalcino (DOC/DOP siden 1983) nøjes med en modning på 10 måneder. Disse laves også på Sangiovese druer, men de er som regel lettere, mere umiddelbare og hurtigere modnende end Brunello vinene. Området Montalcino leverer også en lidt mere sjælden Moscadello di Montalcino DOC-dessertvin.

Producenten
Caparzo er grundlagt i 1970 og er i dag ejet af den visionære og dynamiske Elisabetta Gnudi Angelini, som bl.a. også ejer ejendommene "Borgo Scopeto" i Castelnuovo Berardenga (Chianti Classico) og "Doga delle Clavule" i Maremma i den sydvestlige del af Toscana. Under hendes ejerskab, er der investeret store beløb i at føre Caparzo frem til en topmoderne producent, der laver nogle af de bedste Brunello di Montalcino-vine i dette prestigiøse vindistrikt, som betragtes som et af de bedste i Italien.

Caparzo-ejendommen, som ligger nedenfor og tæt på den idylliske og højtbeliggende by, Montalcino, består af i alt 200 ha., og heraf er i dag 90 ha. tilplantet med vin. Resten er primært udlagt til skov og agerjord, men der dyrkes også en smule oliven. Den kalkholdige undergrund giver her mulighed for at lave koncentrerede vine med en fornem frugt og finesse. Først og fremmest er det naturligvis Brunello-vinene, som har hovedfokus hos Caparzo, og som de laver i 4 udgaver, men de laver bl.a. også Rosso di Montalcino, en "super-toskaner", et par hvidvine samt en sød Moscadello di Montalcino. Der dyrkes derfor, foruden naturligvis primært Sangiovese, også Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer og Moscadello.

I vinkælderen forefindes det absolut mest moderne tekniske udstyr, der sikrer fuld kontrol over vinifikationen, og i en smuk modningskælder med hvælvede lofter finder man et bredt udvalg af de bedste træfade (slavonske og Allier). Caparzos vine betragtes med rette som fornemme repræsentanter for de eftertragtede og internationalt værdsatte Brunello di Montalcino-vine, og deres vine forefindes i dag på mange af de bedste restauranter i verden.

Produktet
Brunello di Montalcino fra Caparzo er lavet på Brunello-druer som kommer fra ejendommens forskellige vingårde: Caparzo (8 ha.) mod nord, La Caduta (7 ha.) mod vest, Il Cassero (6 ha.) mod syd og San Piero-Caselle (2 ha.) mod øst. Denne kombination giver mulighed for at opnå den helt rigtige balance alt efter årgang. Vinen gæres klassik på tank, gennemgår en malolaktisk gæring og modnes i min. 2 år på en blanding af slavonske (80 hl.) og franske egetræsfade (50 hl.). Den gemmes desuden 4 måneder på flaske inden afskibning.

Den har en smuk, granatrød, intens og brillant farve med et anstrøg af orange. Duften er intens og meget kompleks men stadig med ungdommens frugtbouquet af solmodne bær og vilde frugter. Vinen udvikler sig i glasset, og efter nogle minutter finder man duft af bitter chokolade eller kakao. Smagen udvikler en kolossal dybde og koncentration. Vinen er kraftfuld, tør og med en blød tannin. Man fornemmer et godt potentiale til mange års udvikling - 15 til 20 år. Vinen bør åbnes og evt. iltes 1-2 timer inden servering. Server den til okse, lam, vildt og til kraftige hvid- eller rødskimmeloste.