



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese Grosso

Lagring: 2 år på slavonske (80 hl) og franske fade (50 hl).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06003311652



2016 BRUNELLO DI MONTALCINO

Wooden case, Caparzo

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. Køliger 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

Det er Elisabetta Gnudi Angelini, der ejer ejendommene 'Caparzo' i Montalcino, 'Borgo Scopeto' i Castelnuovo Berardenga (Chianti Classico) og 'Doga delle Clavule' i Maremma i den sydvestlige del af Toscana.

Caparzo fremstiller top Brunello vine på de i alt 90 ha. vinmarker, som ejendommen besidder. Den kalkholdige undergrund giver koncentrerede vine med en fornem frugt og finesse. Ejendommen er fordelt på 5 vingårde. Selve huset Caparzo med vinificeringskældre, receptions- og udsalgslokaler samt beboelse, ligger midt i 9 ha. Brunello, 2,5 ha. Cabernet Sauvignon, 3 ha. Chardonnay, Sauvignon og Traminer, 3 ha. Rosso di Montalcino, 1 ha. Sangiovese Sant'Antimo og 1,5 ha. Moscadello. Jorden her er mest sand- og lerholdig.

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 rødkimmelse.



WINE ENTHUSIAST
90/100 pts

WINECRITIC.COM
94/100 pts

Wine Spectator
96/100 pts

JAMES SUCKLING.COM
94/100 pts