



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese Grosso

Lagring: Min. 24 mdr. på franske træfade (500 l. + 30 hl.)

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5.5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06003411335



2013 BRUNELLO DI MONTALCINO LA CASA

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 "La Casa" (første årgang var 1977) kommer fra en sydøstlig vendt parcel på 2 ha. fra en mark på i alt 6 ha., som ligger i en højde af 275 meter. La Casa betragtes som en af de bedste ejendomme i Montosoli-området, og er kendt for at producere utroligt intense og samtidigt delikate vine pga. en meget særpræget jordbund af sandsten, skifer og havfossiler.

Efter en klassisk gæring på tank efterfulgt af 10-15 dags skindmaceration, gennemgår vinen en spontan malolaktisk gæring. Vinen er derefter modnet i min. to år på en kombination af franske tonneaux (500 l.) af hvidt eg (durmast) og 30 hl. franske fade af samme træ. Vinen flaskelagres mindst 4 måneder inden afskibning.

Farven er dyb, mørk og varm rød og vil udvikle sig mod det brunlig med alderen. Duft og smag er intens og meget kompleks med nuancer af røde, solmodne frugter, krydderier, vanilje og engelsk lakrids. Den har tannin, struktur og frugt nok til mange års modning under gode forhold. Den bør åbnes og evt. iltes 1-2 timer inden servering. Server den til vildt, okse, lam eller til kraftige hvid- og rødskimeloste.



Wine Spectator
93/100 pts

WINE ENTHUSIAST
92/100 pts

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine
91/100 pts