



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese Grosso

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

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06003411635



2016 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

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 prestigefyldte 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, Syrah, Petit Verdot, 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). Caparzors 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 "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 dages 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 rødsommeløse.



Decanter
92/100 pts

Vinum
18/20 pts

WINECRITIC.COM
94/100 pts

JAMES SUCKLING.COM
96/100 pts