

BRUNELLO DI MONTALCINO

Årgång 2018

Art. nr 70619

Pris 499 kr

Storlek 750 ml

Producent Castiglion del Bosco

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese Grosso 100%

Alkoholhalt 14%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Doften är stor och djup, full av mörk och mogen körsbärsfrukt med nyanser av för området typisk medelhavsvegetation samt vanilj och mörk bitter choklad från ekfaten. Den kvardröjande, långa och eleganta smaken är full av mörk frukt, en god syra och fin mineralitet och den är fast sammansatt av en stiltypisk tanninstruktur som bidrar till den föredömligt torra eftersmaken.

Tillverkning Vingården Capanna ligger på 350-400 meters höjd nordväst om byn Montalcino och har en mager jordsammansättning av sandsten, lera och skiffersten som lokalt kallas galestro. Efter en rigorös sortering av druvorna, jäses de bästa med sin must i ståltankar under 18 dagar vid cirka 28 grader. Därefter dras vinet över till 225 liter stora franska ekfat, cirka 30 procent nya och resten två till tre år gamla, för malolaktisk jäsning och lagring under 24 månader.

Passar till Det här är ett seriöst vin som gärna bör luftas i cirka 30 minuter i karaff och helst serveras vid 18-20 grader i glas med stor bordeauxkupa. Maten bör vara av smakrikare slag, rätter av lamm, grillat eller långkokt kött av annat slag eller viltkött är perfekt. Även smakrikare rätter av ljust kött och fågel med exempelvis svamp eller rotsaker fungerar perfekt. För att möta upp vinets strävhet och runda av den, rekommenderas att man lägger till en något krämigt tillbehör, som gnocchi eller pasta i gräddsås eller potatisgratäng.



Omdömen

Dina Viner Professional

93 poäng (++) Ett torrt, friskt vin med elegant frukt, bra balans, bra syra och inslag av plommon, vildhallon, mullbär, ljus choklad, ceder, kryddor, mineraler och fat. Drink 20-30.

Om producenten

CASTIGLION DEL BOSCO

Själva fästningen Castiglion del Bosco har en historia som sträcker sig tillbaka till 1100-talet, men det är på 1880-talet som egendomen börjar bli omtalad för sitt vin. Det är nämligen här som man vid den här tiden isolerar den variant av den traditionella druvsorten Sangiovese som sedermera blir känd som Brunello och ger det berömda vinet Brunello di Montalcino.

När vintypen erhåller den högsta ursprungsklassificeringen DOCG år 1967, är man en viktig del i det och bildandet av konsortiet för alla odlare i trakten. Egendomen ligger nordväst om staden Montalcino, där jorden är särskilt stenig och mager och ger några av de allra finaste och mest strukturerade viner.