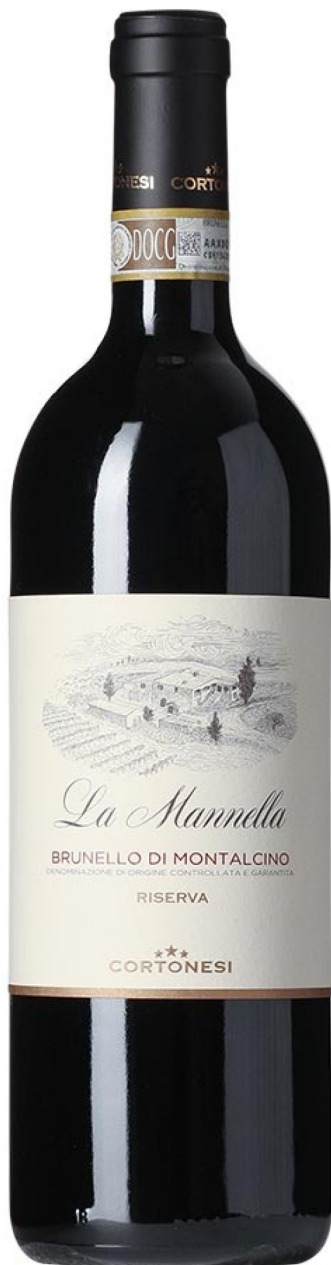




Brunello di Montalcino, Riserva La Mannella 2016

Producent: Cortonesi
Område: Toscana
Land: Italien
Alkohol: 14,5
Drue: Sangiovese

Cortonesi laver kun denne exceptionelle Brunello Riserva i særlige årgange, hvor man mener, at kvaliteten er til det. Og 2016 er den bedste årgang i mange, mange år!

Vinen kommer fra hårdt selekterede druer på de bedste parceller med de ældste vinstokke på Cortonesis La Mannella-mark beliggende på nordsiden af Montalcino, hvor jordbunden består af en stor andel kalksten og sand.

Brunello Riserva er traditionelt fremstillet med lang maceration og hele 48-60 måneders lagring afhængigt af årgangen. Lagringen sker selvfølgelig på store, gamle fade af slavensk oprindelse.

Cortonesis Brunello Riserva er intet mindre end en verdensklasse-Brunello, som på en forfinet, ultra-nuanceret og præcis måde formår at fremstå både koncentreret og med en så svævende lethed, at helhedsindtrykket bliver imponerende elegant. Om det giver mening, ved vi ikke - men kort sagt er der her tale om en imponerende vin!

Vinbeskrivelse:

Rød transparent i farven fremstår denne kæmpe Brunello fra den episke årgang 2016 med en finpoleret, nuanceret næse med kvaste røde bær, roser, tobaksblade, appelsinskal og medicinskab. 2016 er et stort "gemmeår", hvor vinene har opnået deres fulde potentiale, og dermed kan gemmes længe i kælderen.

I smagen er den millimeter-præcis med ekspressiv og saftig rød frugt, poleret tekstur, stenet mineralitet, vibrerende syre og en uhyre lang og spændstig eftersmag.



En imponerende nuanceret Brunello, som med dens lette, saftige, røde frugt viser sig med superb elegance.

Druesammensætning:

100% Sangiovese

Luca Gardini:	100 point
Wine Critics:	97 point
James Suckling:	96 point
Wine Enthusiast:	95 point
Wine Spectator:	94 point
Vinous / Antonio Galloni:	93 point

Beskrivelse af producenten

Cortonesi (tidl. La Mannella) er en mindre vingård beliggende på den eftertragtede nordlige side af Montalcino. Familien har siden starten af 70'erne drevet domænet, som især de seneste år er begyndt at lave Sangiovese-vine af ren topklasse fra deres små 8 ha vinmarker.

Faderen Marco og sønnen Tommaso står bag vinproduktionen. Indtil 1990 blev druerne solgt som bulk, men siden 1990 har familien selv solgt vinene fra domænets fremragende marker.

Cortonesi er en særdeles spændende producent af den italienske Brunello di Montalcino. Ikke kun pga. vinenes generelle kvalitet, men hos Cortonesi har man virkelig mulighed for at danne sig et overblik over de forskellige terroirs i Montalcino, hvilket absolut ikke er tilfældet hos alle producenter.

Tæt ved vingården på nordsiden af Montalcino laves deres Brunello di Montalcino fra La Mannella-marken, hvor jordbunden består af kalksten, sand og ler. Domænets anden Brunello (Poggiarelli) kommer derimod fra den sydøstlige del af regionen, hvor jordbunden på denne mark er mere stenet og rig på mergel. To vine, som på hver deres måde viser, at man i Montalcino sagtens kan udtrykke "terroirtro" Brunello.

Selvom familiens Brunello fra Poggiarelli-marken lagres på en andel af tonneau, må stilen hos Cortonesi siges at være ret traditionel med lang maceration og efterfølgende lagring på store, brugte fade af slavonsk oprindelse.