



Brunello di Montalcino, La Mannella 2017

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

Brunello La Mannella er en traditionelt fremstillet Brunello frembragt fra ældre vinstokke på den attraktive, kølige nordside af Montalcino tæt ved Montesoli, hvor jordbunden består af en stor andel kalksten og sand.

Her i den ellers varme årgang 2017 er de køligere beliggende marker i Montalcino især blevet begunstiget, hvilket denne fra Cortonesi er et smukt eksempel på.

Al høst og den efterfølgende selektering sker ved håndkraft, hvorefter vinen gærer under kølige, temperaturkontrollerede forhold på en kombination af stål og gamle slavonske fade.

Efterfølgende lagres vinen på store, gamle slavonske fade i 36 måneder.

Vinbeskrivelse:

La Mannella, Brunello er her i årgang 2017 en elegant og givende Brunello, som balancerer med ynde.

Vinen står med transparent rød farve og osende, nuancerede aromaer af røde hindbær, kirsebær, lakrids, røde blomster, krydderier og underliggende mineralitet.

Smagen følger mesterligt op, hvor lagfyldt, blød og saftig rød frugt går hånd i hånd med en stenet mineralitet, sprød syre og en uhyre lang og spændstig eftersmag.

Druesammensætning:

Sangiovese

Ugens vin:





Luca Gardini:	96 point
Wine Critics:	95 point
WineAlign:	93 point
Wine Enthusiast:	94 point
James Suckling:	93 point
Robert Parker's Wine Advocate:	93 point
Decanter:	92 point
Din Vin Guide:	★★★★★

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.