



Brunello di Montalcino 2017

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

År efter år ser vi bare kvalitetsforbedringer hos San Lorenzo, hvor Luciano Ciolfis hårde arbejde siden debutårgangen 2003 nu virkelig bærer frugt.

Efter en historisk årgang 2016, som vel nok var vingårdens bedste Brunello til dato, kommer en svær, men ekstremt vellavet årgang 2017. 2017 var desværre præget af hagl og uheld, som gjorde omgivelserne turbulente for vinstokkene. Selvom det var et svært år, som krævede ekstremt meget opmærksomhed fra Sanlorenzos stab, taler vinen et enormt elegant og velafstemt sprog.

Og at vinene holder på den lange bane, har Decaners 2020-rapport om Brunello 2004 også bevist. For deres Brunello, fra dengang hvor San Lorenzo var totalt ukendt, blev i denne artikel (her 16 år efter) belønnet med hele 97 point!

Brunello di Montalcino 2017 er frembragt fra op til 40 år gamle vinstokke placeret på de bedste af San Lorenzos sydvendte parceller i ca. 500 meters højde i den sydvestlige del af Montalcino.

Al høst og den efterfølgende nænsomme selektering foregår ved håndkraft. Efter en let presning sker gæringen under temperaturstyring i rustfri stålkar, hvilket varer 25-30 dage.

I denne periode sker der flere gange remontage, hvilket vil sige, at mosten pumpes hen over skallerne. Den malolaktiske gæring sker på gamle fade, hvorefter vinen lagres sur lie i 36 måneder i brugte fade på 30-35 hl for at opnå optimal ligevægt. Efter flaskningen lagres vinen yderligere 6 mdr.

Vinbeskrivelse:



Vinen står med en transparent rød farve og dragende, nuancerede aromaer af røde kirsebær, blomme kompot, roser, violer, tobak, te, skovbund, balsamico og en flintet mineralitet.

I smagen følges den smukt op af rød-tonede og silkebløde frugter, som balanceres af mundvandsdrivende syre og et så klassisk Brunello-tanninsvirp, at helhedsindtrykket fremstår med både friskhed og kompleksitet.

Druesammensætning:

100% Sangiovese

Wine Critics:

94 point

Din Vin Guide:



Robert Parker's Wine Advocate: **91 point**

Beskrivelse af producenten

Podere Sanlorenzo ligger i den sydøstlige del af kommunen Montalcino i en højde af ca. 500 meter over havets overflade i et velventileret, solrigt område. Denne placering tillader store temperaturforskelle mellem dag og nat, hvilket giver druerne det bedste potentiale.

Sanlorenzo – som i fem generationer har været i familiens eje, og som den dag i dag stadig har tre generationer boende på gården – har fire vigtige vinmarker. De er placeret på de sydlige skrån timer af ejendommen – enten med sydlig eller vestlig eksponering. Vinmarkerne dækker i alt 4,7 hektar, alle tilplantet med Sangiovese-vinstokke.

Jordbunden er stenet og har tendens til at være tør og fattig. Det særlige mikroklima og koncentrationen af nedbør i foråret og i løbet af det sene efterår påvirker Sangiovese-druens vækst og giver en unik smag.

Nogle dage – hvis man står på et særligt sted på vinmarkerne og med de helt rigtige vejrforhold – kan man ude i horisonten både se havet, Korsika og Elba. Og samtidig siges det, at vinmarkerne – på særligt blæsende dage – bliver talerør for Sanlorenzo – et kor, der bryder tavsheden og fortæller historien om Sanlorenzo.

Kontaktinformation

Podere Sanlorenzo 280
53024 Montalcino Siena



Italien

www.sanlorenzomontalcino.it