



## Brunello di Montalcino, Bramante Riserva 2016

**Producent:** Sanlorenzo  
**Område:** Toscana  
**Land:** Italien  
**Alkohol:** 15,5  
**Drue:** Sangiovese

Årgang 2016 er den perfekte årgang i Toscana. Alt gik som det skulle, hvilket har resulteret i vine af ekstremt høj kvalitet og holdbarhed.

Brunello di Montalcino Bramante Riserva 2016 fra Sanlorenzo er en dedikation til Luciano Ciolfis bedstefar, som var grundlæggeren af vingården, hvorfor der er lagt uanede mængder af tanker, kærlighed og stolthed i netop denne vin.

Brunello di Montalcino Riserva Bramante har en ekstrem power og koncentration frembragt fra op til 40 år gamle vinstokke placeret på de bedste af Sanlorenzos 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 lagrer vinen yderligere 2-3 år, inden den frigives til salg.

### **Vinbeskrivelse:**

Vinen står med en dragende rubinrød, let transparent farve og en højaromatisk næse med modne kirsebær, violer, tobak, skovbund og sød lakrids.

I munden er den kraftfuld og dyb i frugten med modne bær og delikate urter.



Syren er dirrende, og tanninerne giver den klassiske Sangiovese-kant, mens eftersmagen med imponerende længde understreger denne flotte Brunello Riserva.

Dette er en ekstremt lagringsdygtig vin, som med lethed holder 15 år i kælderen.

Luca Gardini: **100 point**

Wine Critics: **96 point**

Vinous / Antonio Galloni: **94 point**

Robert Parker's Wine Advocate: **92 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 skråninger 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](http://www.sanlorenzomontalcino.it)