



Brunello di Montalcino 2018

Producent: Sanlorenzo

Område: Toscana

Land: Italien

Alkohol: 15,0

Drue: Sangiovese

Efter en udfordrende årgang 2017 som desværre var præget af hagl og uheld, der gjorde omgivelserne turbulente for vinstokkene, kom 2018 med kølighed og regn. Generelt var 2018 køligere end normalt, hvilket forsinkede vækstsæsonen. Heldigvis blev druerne reddet på målstregen af tørt og lunt vejr! Selvom det var et krævende år, som behøvede ekstremt meget opmærksomhed fra Sanlorenzos stab, viser vinene en flot friskhed og klassisk aromaprofil.

Og at vinene holder på den lange bane, har Decanters 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 2018 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 lagrer 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.

Luca Gardini: **96 point**

Wine Enthusiast: **94 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 skrånninger 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