

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Brunello di Montalcino DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona



Brunello di Montalcino.

Klassisk vin lavet i traditionel stil, men med moderne teknikker.

Da det sidste medlem af familien Piccolomini døde i 1985 blev denne klassiske og meget velrenommerede ejendom overtaget af Giuseppe Bianchini. Der er tale om en historisk ejendom fra 1700 tallet, der ligger i det sydøstlige hjørne af Montalcino-distriktet, kaldet Castelnuovo dell'Abate, og man råder over 200 ha landbrugsjord, hvoraf 40 ha er udlagt til vinproduktion. Her dyrkes Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah, men hjertebarnet er naturligvis Montalcinos særlige klon af Sangiovese Grosso kaldet Brunello di Montalcino. Ejendommen fremstiller tre varianter af Brunello di Montalcino, som på deres respektive niveauer hører til de absolut bedste af de bedste. De er konciperet i en opdateret traditionel stil, der imødekommer moderne ønologiske indsigter, men lagring foregår - i overensstemmelse med traditionen - på store *botti* af slavonsk eg, og ikke på franske *barriques*, som nogle producenter foretrækker. Det giver meget rene og frugtige vine, der ikke domineres af sekundær-aromaer fra fadene, og tillader druens delikate og nuancerede karakter at udfolde sig uforstyrret. De tre Brunello di Montalcino forener det kraftfulde med det elegante og er umådeligt komplekse og har alle den eftertragtede fløjlstekstur og dybe, rige smagsfyldte, der gør at områdets fineste vine anprises som nogle af de mest fortrinlige udtryk for Sangiovese, Toscanas store blå drue. Derudover fremstilles en meget anerkendt Rosso di Montalcino, den ugudelige Ateo på en kombination af Cabernet Sauvignon og Merlot, og den kølige og eminente Fabius på 100% Syrah, som er en af Italiens fineste på denne druesort.

Brunello di Montalcino er basisversionen fra Piccolomini og kom til efter man i 2003 indkøbte nye marker, og den fremstår som et udsøgt og værdigt udtryk for "den lille brune", som Brunello betyder. Den fremstilles af druer fra ca. 25 år gamle planter og er tidligere drikkeklar end de øvrige og fremtræder raffineret, kompleks og generøs på en næsten luksuriøs, men afdæmpet måde. Skøn tekstur og stor harmoni opleves i munden og vinen demonstrerer en både smidig og spændstig frugt, og så denne "varme", der på forunderlig vis karakteriserer de bedste vine fra Montalcino. Allerede på dette niveau opleves magien og vinen er oplagt til servering i store Bourgogne-glas.

### LOKALITET

Toscana, Castelnuovo dell'Abate, Montalcino. 16,54 ha.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Sangiovese Grosso, (Brunello eller Brunello di Montalcino), håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 40.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Gæring med skindkontakt på temperaturkontrollerede stål- og cement-tanke. Lagret ca. 36 måneder på 20-85 hl *botti* af slavonsk eg. Dernæst 4 måneders flaskelagring.

### OPLEVELSEN

Farve hen ad rubin og granat. Næse med delikate og varietaltro noter og mindelser om efterår. I munden med karakteristisk tekstur fra smidige tanniner og en sanseappellerende, dyb og vedvarende smag.

### ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, søsøker
- Skovbær og violer, træfler
- Tobak, lakrids, læder, tjære

### SERVERING

- Pasta med ragu af vildsvin
- Stegt og grillet rødt kød
- Meditationsvin

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Drikkes fra 4 - 10+ år fra høst.

[www.Ciaccipiccolomini.com](http://www.Ciaccipiccolomini.com)

adriatvinimport.dk

