

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate DOCG Mocali



Brunello "Vigna delle Raunate" er særdeles kompleks og demonstrerer tydeligt hvorfor Brunello har det omdømme, som det har!

En ubetinget stor vin, der kun vinder ved lagring.

adriatvinimport.dk



Ejendommen ligger i den sydvestlige del af Montalcino, men mere præcist, blot ca. 5 km sydvest for selve Montalcino by. Mocali ejes af familien Ciacci, der siden 1956 har haft jord her og Dino Ciacci var i 1967 en af de 25 medstiftere af *Consorzio Brunello di Montalcino*, hvis mål stadig er at styrke områdets identitet og promovere vinene, og i 2017 var der 229 avlere i sammenslutningen. Nu er det Dinos barnebarn, Tiziano Ciacci, der sammen med hustruen Alessandra står i spidsen for familie-vinbruget, der har 20 ha jord i Montalcino, hvoraf de 10 er udlagt til dyrkning af vin, mens der er 2 ha med oliventræer. Mocali begyndte imidlertid først at flaske vin med egne etiketter i 1990, hvor også den første Brunello di Montalcino så dagens lys. Gennem årene har man arbejdet med at øge kvaliteten og skabe stadig mere elegante vine, der velomtalte i den internationale presse. De er tilmed stadig i den prisrimelige ende af skalaen, hvilket er en sjældenhed for området. Familiens tilgang til Brunello di Montalcino er at benytte store slavonske og franske *botti di rovere* til den almindelige udgave og til Riserva, mens enkeltmarksvinen fra Vigna delle Raunate gæres på store *tini* af fransk eg og lagres på en kombination af franske tonneaux og store fade. I 2001 købtes gården Suberli, beliggende i Maremma, hvorfra vi hjemtager to røde vine, der til os forsynes med Mocali-etiket, for at vise samhørigheden med den øvrige portefølje og man har ydermere også en anden ejendom i Maremma, kaldet Paniole, hvis produktion af vin, korn og oliven er certificeret økologisk.

Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate fremstilles af druer fra en enkelt, særligt favoriseret mark. Familien forholder sig pragmatisk til fadbehandlingen og vinen lagres et år på små franske tonneaux, men sammenlagt får vinen de traditionelt anvendte 36 måneders fadlagring, idet *disciplinaren* foreskriver minimum 24 måneder. Brunello di Montalcino fik DOCG status i 1980. Den fremstilles af den lokale klon af Sangiovese Grosso, kaldet *den lille brune* og er vel sammen med Barolo og Barbaresco den mest velrenommerede og luksuriøse rødvin fra Italien. Vinene anpriseres for deres inciterende aromatiske sammensathed og rige fløjlstekstur som kan opleves i denne raffinerede og hindbærduftende enkeltmarks-udgave.

LOKALITET

Montalcino, Toscana, fra marken Raunate

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Sangiovese Grosso, (Brunello), håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Gæring og maceration foregår på en *tino di rovere francese* og efterfølgende lagres vinen 12 måneder på franske 350 liters tonneaux og dernæst 24 måneder på en *tino* af fransk eg. En *tino* er et opretstående fad af træ, ofte med en konisk form.

OPLEVElsen

Rubindrød farve. Typetro, intens duft med mindelser om modne bær og stenfrugter, konfiterede hindbær og bladtobak. Smagen har dybde, "flydende fløj!" og sætter sig igennem med fascinationskraft og flot længde.

ASSOCIATIONER

- Hindbær, blommer, svesker
- Kirsebær, tørrede frugter
- Sød lakrids, bladtobak, vanilin

SERVERING

- Pappardelle al ragu
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Bedst 5-10+ år fra høståret.

www.mocali.eu