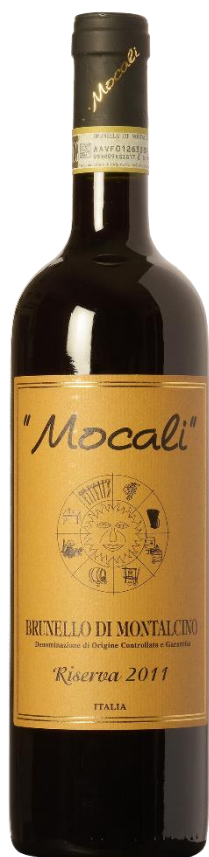


Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Brunello di Montalcino Riserva DOCG Mocali



Brunello di Montalcino Riserva er Mocali topvin med en samlet lagring på fade i hele 48 måneder.

Vinen fremstilles kun i de år, hvor de allerbedste betingelser er til stede.

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 sammen slutningen. 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 samhörigheden 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 Riserva fremstilles af de ældste planter og kun i de bedste år. Filosofien bag vinen er gennemgående traditionel, og vinen undergår 48 måneders lagring på store træfade. Her udvikler den langsomt sin dybe, rige karakter og sammensathed, hvor druens kvaliteter smukt og generøst foldes ud. Brunello betyder *den lille brune*, og betegner den lokale klon af Sangiovese Grosso og Brunello di Montalcino fik DOCG status i 1980 og er, sammen med Barolo og Barbaresco, den mest velansete store rødvin fra Italien. Vintypen attrås for sin ædle aromatiske kompleksitet og forførende fløjlstekstur og disse karakteristika genfindes i denne overbevisende Riserva, der fortjener at ledsage det bedste tørmodnede røde kød.

LOKALITET

Montalcino, Toscana

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 temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lagres 12 måneder på *botti* af slavonsk eg, hvor også den malolaktiske gæring finder sted, og dernæst 36 måneder på *botti* af fransk eg.

OPLEVElsen

Rubindrød farve, henimod granat. Næsen er dyb og rig i Bourgogneglasset, der tillader at vinen klassiske kvaliteter og harmoni finder flot sammen. I munden er der en dyb, velgørende struktur, afstemt sødme og stor længde i eftersmagen.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, søsøer
- Tørrede frugter, sød lakrids
- Urter, bladtobak, læder

SERVERING

- Risotto med sæsonens svampe
- Stegt og grillet rødt kød
- Bistecca alla Fiorentina

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Bedst 7-13+ år fra høståret.

www.mocali.eu