

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Brunello di Montalcino DOCG Mocali



Mocalis basis Brunello er vores best buy til pengene.

Gennem mange år har denne vin leveret konstant kvalitet - og stor drikbarhed allerede som ung.

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 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.

Mocalis Brunello di Montalcino fremstilles ud fra en helt traditionel filosofi, med 36 måneders fadlagring, der foregår på forholdsvis neutrale *botti di rovere*, dvs store egetræsfade, der kun i meget moderat grad afgiver fadkrydderier til vinen. Brunello di Montalcino fik DOCG status i 1980 og er vel sammen med Barolo og Barbaresco den mest prestige-omgærdede rødvin fra Italien og anses af mange for at være det ypperste udtryk for Sangiovese. Vinene anpriser for deres aromatiske kompleksitet og skønne, dybe tekstur og hos Mocali er vinen udtryksfuld fra frigivelsen og fremviser karakter og en helt unik *speziatura* eller *kryddring*, og den ledsager også gerne en Porterhouse-steak, hvis den ikke er fra Chianina-kvæg.

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 og vinen lagres efterfølgende 12 måneder på slavonske *botti* og dernæst 24 måneder på franske *botti*.

OPLEVELSEN

Rubindrød farve, henimod granat. Typerigtig næse med modne og tørrede bær og frugter, domineret af kirsebær og bladtabak. I munden opleves den karakteristiske smagsfyldte og fløjlstekstur og der er skøn længde på afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, svesker
- Hindbær, tobak, lakrids, kanel

SERVERING

- Pappardelle med ragu af vildsvin
- Stegt og grillet rødt kød
- Bistecca alla Fiorentina

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Bedst 5-10+ år fra høståret.

www.mocali.eu