Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Brunello di Montalcino Notte Stellata DOCG Mocali

Vores Private Label Brunello "Notte Stellata" – en helstøbt og typetro vin med et exceptionelt godt forhold mellem pris og kvalitet.

Ejendommen ligger på *località Mocali* i den sydvestlige del af Montalcino, 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 del Vino Brunello di Montalcino*, hvis mål stadig er at styrke områdets identitet og promovere vinene, og i 2023 var der 203 vinbrug i sammenslutningen. Nu er det Dinos barnebarn, Tiziano Ciacci, der sammen med hustruen Alessandra står i spidsen for familie-vinbruget, der har 43 ha jord i Montalcino, hvoraf de 16 er udlagt til dyrkning af vin, mens der er 2 ha med oliventræer. Den årlige vinproduktion er på ca. 150.000 flasker årligt. Mocali begyndte 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 er velomtalte i den kritiske presse. De er stadig i den prisrimelige ende af skalaen, hvilket er en sjældenhed for området. Familien arbejder fuldtonet økologisk med vægt på bæredygtighed og respekt for miljøet og det omgivende økosystem. Der laves en stilfuld Rosso og tilgangen 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 laves med lagring på store *tini* af fransk eg, og den modnes på en kombination af franske tonneaux og store fade. Familien lavede første gang i 2018 en Brunello di Montalcino Notte Stellata, der er en private label, lavet til Adriat Vinimport, og her kan man få en troværdig Brunello-oplevelse i et prisniveau, der sjældent ses.

Mocalis Brunello di Montalcino Notte Stellata laves ud fra en traditionel filosofi, med 36 måneders lagring på *botti di rovere*, dvs. store egetræsfade. Disse fade er typisk brugte og derfor forholdsvis neutrale og afgiver kun i meget moderat grad fadkrydderier til vinen. Brunello di Montalcino fik DOCG-status i 1980 og vintypen hører til blandt de mest prestige-omgærdede fra Italien og anses af mange for at være det ypperste udtryk for Sangiovese. Vinene værdsættes for deres aromatiske sammensathed og fløjlsbløde tekstur og disse træk genfindes i den Brunello di Montalcino, som familien har valgt at kalde *Notte Stellata, stjerneklar nat*, og den sælges eksklusivt i Danmark.

LOKALITET
Montalcino, Toscana

TYPE
Rødvin

DRUER
100% Sangiovese Grosso, (Brunello), håndhøstede.

DYRKNINGSFORM
Økologisk dyrkning, uden certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION
Ukendt

FRA MOST TIL VIN
Gæring og maceration foregår på temperaturstyrede ståltanke, og vinen lagres efterfølgende i 36 måneder på store botti.

OPLEVELSEN
Rubin- henimod granatrød farve. Vinen fortjener dekantering og fremviser da en typisk Brunello-næse med noter af tobak, læder, lakrids og frisk og tørret frugt. I munden opleves den karakteristiske, raffinerede smagsfylde og fløjlstekstur, og vinen udvikler under iltens virkninger en skøn vedholdenhed i smagen.

ASSOCIATIONER
- *Kirsebær, blommer, hindbær*
- *Blommer, bladtobak, lakrids*

SERVERING
- *Pappardelle al ragù*
- *Ribbensteg med timian og rosmarin*
- *Vildsvin*
- *Stegt og grillet rødt kød*
- *Abbacchio con patate al forno*
- *Piccione tartufato*

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE
Bedst 5-10+ år fra høståret.

www.mocali.eu

adriatvinimport.dk