

# 2010 BRUNELLO DI MONTALCINO LE GORE



Brunello di Montalcino er en af de helt store vine fra Italien!. Her er Sangiovese fra det absolut bedste område, 2 års fadlagring og ekstra tid på flaske inden frigivelse, giver en vin i den absolutte superklasse.

## Området og producenten:

Brunello di Montalcino har den højeste klassificering indenfor italiensk vin: D.O.C.G., hvilket garanterer for kvaliteten, og stiller høje krav til produktionen af vinen. Der stilles regler ned til hvilken klon af Sangiovese-druen, der må bruges.

Montalcino-regionen ligger omkring landsbyen Montalcino i provinsen Toscana i det mellemste Italien, 112 km. syd for Firenze. Montalcino-højdedragene rejser sig til ca. 500 meter over den frugtbare slette syd for byen Siena, og grænser op til de vilde bjerge i Maremma. Jorden i Montalcino er sammensat af ler og kalk med et stort indhold af mellemstore sten, som gør jorden tør, veldrænet og meget frugtbar. Druen der bruges, er en variant af Sangiovese-druen, her i området kaldet for Brunello. Denne variant er en anelse større end den almindelige udgave, og giver mere saftige, frugtfyldte vine.

Brunello skal lagres i minimum 2 år på fade af egetræ og derefter minimum 4 måneder på flaske, inden de frigives. Vinen må sælges det femte år efter høsten.

## Vinen:

2010 er en fremragende årgang i Toscana, og især i Brunello di Montalcino. Høsten startede primo oktober med perfekt modne druer. Mosten har gennemgået en lang fermentering ved kontrolleret temperatur for at udtrække mest mulig intensitet fra drueskindet. Efterfølgende har denne vin lagret i 6 måneder på franske barriques på 225 liter, herefter 24 måneder på slovenske egetræsfade.

## I glasset:

Farven er intens rød med brun kant. Bouqueten er ekspressiv med violer og røde bær som kirsebær og hindbær. Smagen er mediumfyldig med god fedme og bløde tanniner. Noterne af kirsebær holder flot ved, og giver en vin med god længde.

Server denne til okse-, kalve- eller vildsvinekød.

Serveringstemperatur 16–18°C.