

2017 MOLINO DELLA SUGA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ITALIEN, TOSCANA, BRUNELLO DI MONTALCINO



Elegant og harmonisk

Farven er intens klar rød tenderende til granatrød i takt med modningen. Bouquet'en er intens, ren og karakteriseret af krydrede noter med reminiscenser af marmelade og behagelige noter af vanilje. En smøragtig følelse beruser næsen.

I ganen er vinen majestætisk med en rund og fløjlsblød krop. Tanninerne udfolder sig i en vidunderlig eftersmag.

Server vinen til retter med kød, vildt eller modnede oste.

Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Sangiovese druen er den mest plantede drue i Toscana og kendt blandt andet fra de populære Chianti vine. Sangiovese er den eneste drue, der må dyrkes i Brunello di Montalcino DOCG. Molino della Suga er lavet på Sangiovese Grosso druen, som traditionelt bruges til mere kraftfulde og langsomt modnende vine.

Med den rette ekspertise giver den lidt sarte drue fantastiske vine af høj kvalitet og med fint gemmepotentiale.

Vinen har modnet på rustfri stålitanke med temperaturkontrol. Derefter på egetræsfade og endelig i flaske.

93 point
James Suckling

93 point
WinesCritic.com

★★★★★
VinAvisen