

2018 CASTELLANI BRUNAIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ITALIEN, TOSCANA



Medium-fyldig med stor frugtintensitet

Typisk for Brunello med den lange lagring er vinen flot teglfarvet med en stor ekspressiv duft af kirsebær, brombær og læder. Smagen er elegant med høj frugtintensitet og medium fylde. Her er noter af røde og sorte bær i skøn forening med de udviklede aromaer fra fadlagringen i form af læder og cigarkasse.

En oplagt ledsager til grillet vildsvin eller andre intenst smagende kødretter. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

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. Druerne til denne Brunello er plukket i hånden for at få den bedste selektering. Derefter er vinen gæret i moderne tanke under streng temperaturkontrol, her pumpes mosten over drueskinnet for at trække farve, tannin og syre ud i mosten. Herefter lagres vinen i to år på en kombination af franske og slovenske egetræsfade.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.