

2003 BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

Cantine Leonardo da Vinci – Brunello di Montalcino, Toscana, Italien

Rødvin – Sangiovese



Cantine Leonardo

Cantine Leonardo ejes af en sammenslutning af vinbønder i Montalcino og i Chianti. Hver for sig er de ikke i stand til at få det fulde udbytte af deres jordlodder, som tæller nogle af de bedste marker i Montalcino og Chianti. Derfor har de i fællesskab investeret i en topmoderne vingård og hyret en af Italiens bedste vinmagere; den internationalt erfarne Alberto Antonini. Antoninis vartegn er hans evne til at skabe, bløde, fyldige og meget mørke vine.

Toscanas højest skattede vin

Brunello di Montalcino er Toscanas højest skattede vin. Som navnet antyder, er vinen lavet på Brunello-druer fra byen Montalcino. Brunello er det lokale navn for Sangiovese Grosso-druen, som regnes for en af de fineste kloner af Italiens mest udplantede druesort, Sangiovese.

Høje krav og store oplevelser

En Brunello di Montalcino skal lagres på træfade i hele 24 måneder inden frigivelse, hvilket stiller kolossalt høje krav til druernes kvalitet. Har vinen ikke den fornødne koncentration og kraft, ender den som vineddike. Derfor er god Brunello di Montalcino aldrig en billig vin, men til gengæld er man sikret en stor oplevelse, når vinen kommer i glasset.

Brunello di Montalcino fra Cantine Leonardo

Cantine Leonardos Brunello di Montalcino fremstår imponerende mørk i glasset. Duften byder på solmodne kirsebær og solbær samt et strejf af læder og engelsk lakrids. Smagen er fyldig og koncentreret, og folder sig ud lag efter lag, med kirsebær som den dominerende aroma. Eftersmagen rundes af med mineralske nuancer. En ædel og meget generøs vin. Nydes stille af rummelige glas, gerne som ledsager til retter med oksekød, lam eller dyrevildt.

Den lille vinkælder