

VINUNIC

BRUNELLO DI MONTALCINO 2021

Art. nr 56861

Pris 539 kr

Storlek 750 ml

Producent San Polo

Ursprung Brunello di Montalcino, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 6,5 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig doft med inslag av körsbär, röda bär, plommon, viol, örter, ceder, vanilj, kaffe, kryddor och fat. Smaken är fyllig, djup och komplex med elegans, välbalanserad tanninstruktur och en lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 23 och 30 september. De noggrant utvalda druvorna avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i cementtankar. Vinet genomgick malolaktisk jäsning i ekfat. Vinet har lagrats 30 månader i stora lätt rostade ekfat på 10, 20 och 40 hektoliter, sedan ytterligare 6 månaders lagring i flaska.

Lagring Vinet har bra lagringspotential.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm, nöt och vilt gärna rustikt med italienska smaker, exempelvis Bistecca Fiorentina dvs en tjock grillad T-benstek med rosmarin och vitlök serverad med ugnstrostad potatis och parmesan, en Pappardelle med långkokt vildsvinsragù rik på tomater och örter eller ugnstekta eller grillade lammracks med örter och vitlök. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som parmesan, pecorino, 24 mån prästost eller extra lagrad västerbottensost. Dekantera gärna vinet 1-2 timmar före servering. Servera gärna i stora vinkupor.

Omdömen

Wine Advocate 93p

The organic San Polo 2021 Brunello di Montalcino, with 40,000 bottles created, opens to a generous and complete bouquet that highlights dark fruit, spice, blue flower, grilled herbs and a hint of freshly cracked white pepper. It shows a faithful expression of Sangiovese and the nuance of the vintage. Fermented in cement and aged for 30 months in oak casks, the wine gains clarity and precision without excessive oak influence. There is good power on the palate with ample momentum through the mid-palate, along with chalky tannins and a dry finish lifted by bright freshness. Fruit is sourced across the Vigneti San Polo with southeast and southwest exposures on limestone and clay soils. Drink Date: 2026 - 2040

Jancis Robinson 16p

Just mid ruby with narrow brickly rim. A little stalky and reduced at first. Hints of eucalyptus over sour cherry on the palate. The nose refuses to open up, while the palate remains a little austere. Drink Date : 2027 - 2034

