Brunello di Montalcino DOCG



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	17.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Brunello di Montalcino DOCG
SZCZEP	Sangiovese
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 94 pkt., Decanter 93 pkt., Wine Spectator 93 pkt.

Aromat:

Elegancki i wielowarstwowy bukiet z aromatami dojrzałej wiśni, czerwonych owoców i fiołków. Z czasem pojawiają się nuty chinotto, ziół, delikatnych przypraw i akcentów balsamicznych. Całość zachowuje świeżość i klasyczną dla Sangiovese przejrzystość, łącząc dojrzałość owocu z bardziej ziemistymi i mineralnymi niuansami.

Smak:

W ustach eleganckie, świeże i harmonijne, z soczystą wiśnią i czerwonymi owocami wspartymi żywą kwasowością. Taniny są wyraźne, lecz jedwabiste i dobrze zintegrowane. W długim finiszu powracają wiśnia, nuty balsamiczne, mineralność oraz subtelny akcent gorzkiej czekolady. Klasyczne, precyzyjne Brunello o bardzo dobrej równowadze.

Potrawy:

Bistecca alla fiorentina, comber z dzika

Więcej informacji:

Klasyczne Brunello Val di Suga powstaje poprzez połączenie Sangiovese z trzech winnic posiadłości, położonych na trzech różnych zboczach Montalcino. Każde z nich ma inny mikroklimat i podłoże – od galestro po piaski i gliny – dzięki czemu finalne wino łączy elegancję, strukturę i świeżość różnych terroir. Dojrzewa przez 24 miesiące w tradycyjnych 50-hektolitrowych beczkach z dębu slawońskiego, następnie w betonie i butelce. Rocznik 2021 należy do bardzo udanych w Montalcino, cenionych za precyzję, świeżość i potencjał długiego dojrzewania.

Val di Suga

VAL DI SUGA

Val di Suga to renomowana posiadłość z Montalcino, której historia rozpoczęła się w 1969 roku, a pierwsze Brunello powstało w 1973. Jej wyjątkowość opiera się na trzech winnicach położonych na różnych zboczach Montalcino: Vigna del Lago, Vigna Spuntali i Poggio al Granchio. Odmienne ekspozycje, mikroklimaty i gleby pozwalają pokazać trzy różne oblicza Sangiovese – od finezji i elegancji po koncentrację i moc. Val di Suga dysponuje 52 ha winnic, a już w latach 80. należała do pionierów produkcji Brunello z pojedynczych parceli. Od 1994 roku posiadłość należy do rodziny Angelini, która rozbudowała winnice i zmodernizowała piwnice. Dziś Val di Suga jest częścią Angelini Wines & Estates – grupy skupiającej cenione włoskie posiadłości i stawiającej na autentyczne oddanie charakteru lokalnych terroir.