VININFORMATION



Brunello di Montalcino Riserva

Biondi Santi

Brunello di Montalcino, Toscana, Italien

Toscana ligger i det centrale Italien mellem Firenze og Siena. Vinmarkerne i Toscana ligger i en varierende højde mellem 250-600 m over havet. Området er kendt for de supertoscanske vine fra Bolgheri (lavet med druesorter brugt i Bordeaux), men de klassiske områder, som fx. Chianti og Brunello di Montalcino har sikret den høje anerkendelse i over hundrede år.

Biondi Santi er ”opfinderen” af Brunello med sin første vin, Brunello di Montalcino Riserva, frigivet i 1888 af Clemente Santi fra markerne der tilhører ejendommen Tenuta Greppo. Clementes barnebarn, Ferruccio tilføjede sin fars familienavn, Biondi, på etiketten. Da Ferruccio overtog vingården besluttede han, at vinmarkerne skulle genplantes med Sangiovese, som skulle være eneste druesort i hans vine, hvilket ledte til at han i 1932 blev beskrevet som opfinderen af Brunello. Det var i imidlertid Ferruccios søn Tancredi der begyndte at tjekkede de gamle reserve vine og toppede de perfekte vine med vin af samme årgang - en procedure, der var forbeholdt Biondi Santis egne flasker på vingården indtil 1990 da Franco Biondi Santi også gjorde det muligt for private at få toppet sine Brunello di Montalcino Reserve, hvis de altså er i perfekt stand. I 2017 Biondi Santi blev solgt til det franske luksusbrand EPI. En plan for genplantning af de gamle vinmarker er sat i værk, og kældrene er udvidet med henblik på at kunne vinificerer ud fra de enkelte parceller, som er blevet nøje analyseret og inddelt efter overtagelsen.

Brunello di Montalcino Riserva er den første "Brunello" der er blevet fremstillet. Denne sjældne vin laves af druer fra de ældste vinmarker på mere end 25 år, og udgives kun i meget begrænset mængde i specielt gode år, gennemsnitligt hvert 4. år siden 1888. I midten af kælderen ved Tenuta Greppo er der et mørkt rum, gemt væk fra verden, dedikeret specifikt til Riserva. Rummet kaldes "La Storica", vinbiblioteket, og det er her Biondi-Santi omhyggeligt forfiner flaskerne til hver Riserva-årgang, der nogensinde er produceret. Riservaen vil først blive fjernet fra La Storica i det øjeblik, den er solgt. Derefter påsættes den originale etiket fra dens årgang, inklusive "la lunetta" - halsetiketten, som bærer nummeret på hver flaske, og datoen for dens afgang fra kælderen er håndskrevet på bagsiden.

Druesort:	100% Sangiovese Grosso
Vinifikation:	Vinen er lagret 3 år på slovenske egetræsfade og 13 år i flasken.
Smagsnoter:	Raffineret, dyb, frisk og veludviklet. Hints af balsamico, blomster, elagance og mineralitet.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S