

# Voliero, Brunello di Montalcino DOCG 2012

## Vinifikation:

**Druer:** 100% Sangiovese

**Terroir:** Andrea Cortonesi opkøber druerne til denne vin fra to forskellige vinmarker - Castelnuovo og Sant'Angelo. Modsat hans kendte Brunello Uccelliera, hvor druerne vokser i 150 meters højde over havets overflade, så vokser druerne her brugt til Voliero-vinene i 350 meters højde. Dette giver vine med et markant lettere udtryk, som er knap så fuldfed som hans mere kendte Brunello Uccelliera.

**Høst:** Denne vin er sjælden i den forstand, at der kun produceres ca. kasser af hver årgang - det lave antal kasser vidner om lavt høstudbytte.

**Lagring:** Vinen macererer på ståltank i 18-20 dage. Vinen spontangæres under temperaturstyring. Efter fermenteringen er overstået lagres vinen på store egetræsfade fra Slovenien på 2000-5000 liter. Vinen ligger herefter på fad i 30-36 måneder og lægges derefter i dvale i vinhusets kælder i 24 måneder indtil frigivelse.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Dyb rubinrød farve.

**Duft:** En uhyre ekspressiv næse. Bouqueten besidder en uhørt dybde af sensationelle duftindtryk. Her forenes det beskidte med det æteriske og det jordnære med det himmelske. Som en linedanser med bind for øjnene svæver den lette, sarte og rødfrugtige bouquet af kirsebær, hindbær og jordbær ganske ubekymret over en dybere kløft hvori der lurer mørke animalske noter af rått syrnede kød, yougurt og læder. En bragende og aromatisk note af peber, tørrede tobaksblade og timian får kamp til strengen af lette, florale og overdådige noter af blomster og vanilje.

**Smag:** Ligesom duften, så er smagen også uhyre ekspressiv. Ligesom de energiudladninger der finder sted når positivt- og negativt ladet partikler kolliderer, så rammer vinens individuelle dele som lyn og slår gnister på tungen. Frugten er saftig og moden, mens de krydrede noter gør paletten voluminøs og bredskuldret. Taninerne har bid og syren står knivskarp med en mundvandsdrivende og levende fornemmelse. Her forenes vinens maskuline træk i en smuk finale med det smukke, lette og feminine udtryk. Som vinenes svar på ægte florentinsk renæssancekunst tegner denne skønne Brunello i Andrea Cortonesis hænder et perfekt malerisk billede på, hvad Sangiovese kan, når det er bedst.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2018-2028+

**Serveringsforslag:** Vine lavet på sangiovese er vine, der har nærmest schweizerknivs-lignende egenskaber, når de parres med mad. Vær derfor ikke bange for at eksperimentere lidt. Både lam, svin, kalv og oksekød vil passe til denne vin - især hvis det er tilberedt stegt, grillet eller braiseret. Indtænk gerne lokale ingredienser som er særlige for Toscana - herunder hvidløg, krydderurter og pesto. Sangiovese er en forholdsvis kraftig drue som ledsages bedst af krydrede retter med kød.

**Serveringstemperatur:** Ca. 16 grader

## Score & priser:

- Robert Parker: 94+ points
- Wine Spectator: 92 points

- James Suckling: 91 points
- Antonio Galloni: 91 points