

# Voliero, Brunello di Montalcino DOCG 2016

## 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 han bruger 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. 600 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 dvaler i vinhusets kælder i 24 måneder indtil frigivelse.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Klar, lys og transparent rubinrød farve.

**Duft:** Næsen på denne vin er uhyre kompleks. Frugtnoterne giver sammen med den lyse farve et indtryk af lethed og elegance. Syrlige kirsebær vælter op af glasset, mens noter af sødlig jordbærsaft elegant mikses sammen med de florale noter af rosenblade og lavendel. Vinen har et nærmest æterisk udtryk, der ligger milevidt fra de tunge, mørke og modne frugtnuancer som ofte opstår i særdeles varme årgange. Her i årgang 2016 fremstår frugten klar, poleret og med en friskhed, man sjældent ser i Brunello. Bagved den friske frugt afgiver vinen skønne doserede noter af cedertræ, vanilie, sødlig bibetobak og syrlig balsamico. Det hele virker allerede nu utrolig afstemt og balanceret.

## Smag:

Den lyse og saftige frugt gør vinen særdeles drikbar allerede nu, mens de sekundære noter sammen med tertiære noter over de næste 10-15 år uden tvivl vil udvikle sig, tage til i intensitet og herved "tage betydeligt på" i kompleksitet. Her i 2021 virker smagen ung og energisk. Den unge frugtsyre giver et vibrerende og nærmest sitrende udtryk og med et herligt syrebid. Perfekt doseret med unge og grønne taniner besidder denne vin en vildskab, som brager igennem vinens palette fra start til slut. Andrea Cortonesis har med denne drømmeårgang skabt en vin med et eventyrligt udtryk. En vin som er særdeles drikkeklar allerede nu, men som man uden tvivl også vil belønnes 10-fold for at gemme yderligere i 5-15 år, og for de eventyrlyste måske endda endnu længere.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2021-2036

**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:**

- Jyllands-Posten: 94 point el. 5/6 stjerner.
- Vinous: 92 points
- Jeb Dunnuck: 95 points
- James Suckling: 94 points
- The Wine Advocate: 94 points