

2017 Brunello di Montalcino – Le Gode

Producent: Le Gode

Område: Montosoli I Montalcino

Appellation: Brunello di Montalcino (DOCG)

Land: Italien

Druer: Sangiovese

Jordbund: Sand, mergel og kalksten

Vinifikation: 4 år totalt, herunder blandt andet 24 måneder i slavonske træfade på 20-25 hektoliter og til sidst mindst 6 måneder i flaske.

Ratings: James Suckling: 92 points



Vinen har en kraftig, dyb og smuk medium rød farve der gangere rød-orange langs glaskanten. Duften er intens frugtrig dog med den umiskendelige og fremtrædne for Sangiovesedruen så typiske duft af lerkrukker og kraftig læder.

Smagen domineres af fuldmodne kirsebær, en stringent og klar mineralitet, bagte tomater og lerkrukker.

Tanninerne, som det som oftest gør sig gældende i Brunellovine, følger smagen på vej på smukkeste vis, og bliver hængende i munden i en rum tid.

Om producenten

Le Gode ligger på den verdensberømte bakke Montosoli, som eftersigende er det allerbedste dyrkningsområde i Brunello di Montalcino distriktet. De har siden 1960 været i samme families hænder. De producerede deres første Brunello di Montalcino i 1995.

Hele deres dyrkningsareal ligger indenfor Brunello grænsen, hvilket betyder, at du også ved deres Rosso di Montalcino får druer fra det meget eftertragtede område.

De producerer alt i alt omkring 20.000 flasker om året fordelt på Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino og Brunello di Montalcino Vigna Montosoli.

Vingården er udstyret med den allernyeste teknologi, som står til tjeneste for en traditionel produktionsfilosofi.