

2015 BRUNELLO DI MONTALCINO | CONTI COSTANTI

Ursprung:

Italien, Toscana, Montalcino

Druvsorter:

Sangiovese

Jordmån:

Galestro

Vinifikation:

Två veckors fermentation på ståltank och därefter lagras vinet i 18 månader på tonneaux följt av 18 månader på Slavonsk ek och slutligen 12 månader på flaska

Press:

98p Decanter

"After sitting out the 2014 vintage, Andrea Costanti calls 2015 a beautiful year and one of the best in the history of Brunello. He deemed it exceptional enough to craft a Riserva (to be released in 2021) yet his classic Brunello hasn't suffered for it. In fact, it's one of the greatest successes of the vintage. Gorgeous, seductive aromas are already expressive but still youthful. Cherry and plum are enveloped by exotic spice and a faint smokiness. The palate is plush and velvety with layers of powdery tannins that build, and tangy acid that cleanses the palate. Hedonistic but brilliantly balanced, it is hard to resist now but the best is definitely yet to come"



Strax öster om den lilla staden Montalcino i Toscana ligger vineriet Conti Costanti och här gör Andrea Costanti kvalitativa och lagringsdugliga viner i den absoluta toppen.

Familjen har levt i trakten sedan 1500-talet och äger idag 25 hektar land varav 12 hektar är odlad med druvor och 4 hektar med olivträd. Vingårdarna ligger på en höjd av 310-440 m ö.h. och jordmånen består av den klassiska Toscana typen Galestro.

Detta är en av dom absolut främsta och mest klassiska producenterna i Montalcino och vinerna jämförs ofta med dom legendariska vinerna från Biondi-Santi.