

2016 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:

99p Wine Enthusiast

"This savory stunner has enticing scents of violet, rose and wild berry that gain complexity alongside notes of leather, camphor and sandalwood. The elegantly structured palate is all about precision, featuring juicy cherry, blood orange, star anise and tobacco framed in taut, refined tannins. Bright acidity keeps it energized"



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.