



# Brunello di Montalcino 2012

## Tenuta Valdicava

Sangiovese Symfoni ala Brunello.

Tenuta Valdcava anvener hele 4 forskellige kloner af Sangiovese, for at skabe lige præcis det unikke udtryk af Brunello di Montalcino, som deres vingård er synonym med.

Der vinificeres på ståltank og lagres på egetræ, så fadintegrationen holdes fuldstændigt under kontrol. Hele 4 år ligger vinen og udvikler sig, før den får lov at komme på flaske.

Det er en kraftig og balanceret Brunello med koncentrerede nuancer af røde og mørke bær, blomster, lakrids, vanilje, tobak og læder samt et strejf af jord.

|                |            |
|----------------|------------|
| Land           | Italien    |
| Område         | Toscana    |
| Alkoholprocent | 14%        |
| Indhold        | 75 cl.     |
| Vintype        | Rødvin     |
| Druer          | Sangiovese |

|                 |
|-----------------|
| James Suckling  |
| <b>96 point</b> |
| Wine Advocate   |
| <b>94 point</b> |
| Wine Spectator  |
| <b>93 point</b> |