

**Vin**

La Fiorita Brunello di Montalcino

**Producent**

La Fiorita, Montalcino, Toscana, Italien

**Druer**

100% Sangiovese grosso

**Årgang**

2010

**Lagring**24 mrd botti  
8 mrd ståltanke**Flaskelagring**

24 mrd.

**Madsammensætning**

Rødt kød og vildt. Lagrede oste. Kraftige pastaretter og risotto.

**Beskrivelse af producent**

La Fiorita er beliggende i én af verdens mest berømte vinbyer, Montalcino i Toscana. Her findes i alt ca. 220 Brunello producenter, hvoraf ca. 150 betragtes som seriøse heriblandt naturligvis La Fiorita. Sangiovese markerne ligger på den vestlige side af Montalcino bjerget, og kodeordet for La Fiorita er "terrorir". Her søger man vinens sjæl og særegne karakteristika for at frembringe en unik vin. Missionen er derfor dels, at vinen skal udtrykke naturens påvirkning på netop den skrånning, der lægger vinstokke til La Fiorita Brunello, men mindst lige så vigtigt, at vinen altid skal imponere og give en stor oplevelse til den, der åbner vin fra La Fiorita. Ambitionerne er nemlig tårnhøje.

**Beskrivelse af vin**

Brunello di Montalcino betyder "den lille brune fra Montalcino. Vinen laves udelukkede på Sangiovese druen, og der er særdeles strenge regler for produktion, lagring osv. Høsten hos La Fiorita foregår normalt i den sidste del af september. Gæringen kontrolleres og temperaturen overstiger aldrig 28gr. Skindet får lov at være med i fermenteringen i ca. 15 dage, og fjernes herefter. Den gærede most hældes på en blanding af 1. og 2. gangs 5 HL fade. Før vinen tappes på flaske til yderligere lagring, bliver den hældt på ståltanke i 8 mrd. Brunello di Montalcino er i sandhed én af de vine i verden, der er bedst egnet til mange års lagring. Således også La Fioritas.

Årgang 2010 betegnes allerede nu blandt de største nogensinde. Alt gik ganske enkelt op i en højere enhed, og anmeldere har stået i kø for at rose årgangen til skyerne. La Fiorita frigav ikke Riserva, men har brugt al den gode most i den alm. Brunello. Dette er stor vin i en stor årgang. Potentialet rækker let til 15 år i kælderen, men sikkert endnu længere.

