

**Vin**

Brunello di Montalcino DOCG

**Producent**

Tornesi

**Drue**

Sangiovese

**Årgang**

2006

**Lagring**30 mrd på store Slavonske  
Fade 7 – 25 HL**Flaskelagring**

Mindst 4 mrd.

**Madsammensætning**

Delikat rødt kød og vildt. Modne oste, pastaretter med trøffel.

**Beskrivelse af producent**

Tornesi er indbegrebet af sjælen i Montalcino. En dygtig håndværker, der sværger til de traditionelle metoder og en dedikeret indsats i marken. Maurizio Tornesi har været vinbonde alle dage, og vil stensikkert fortsætte så længe det overhovedet er muligt. Maurizio Tornesi er nemlig én af de ægte kulturbærere i Montalcino. Én af de producenter, der højtlydt argumenterer for fastholdelse af de gamle principper når konsortiet i Montalcino mødes for at diskutere ændringer i regulativerne.

Tornesi ligger ganske tæt på Montalcino by, ejendommen hedder i daglig tale "Benducce". Produktionen er ganske beskedent, faktisk producerer Maurizio ikke mere vin, end han stort set selv kan håndtere. Den årlige produktion af Brunello ligger på ca. 12.000 flasker, hvilket dækker over både alm. Brunello og Riserva. Et af Maurizios mantraer er, at hvis vinen er rigtig god, så behøver man ikke markedsføring. Derfor nøjes Tornesi med en enkelt gang om året at opdatere prislisterne, og der er i øvrigt aldrig problemer med at sælge vinene, tværtimod.

**Beskrivelse af vin**

Brunello di Montalcino betyder "Den lille brune fra Montalcino" og uden at tage for store ord i munden er Brunello den mest sagnomspundne vin i Italien. Alle der har været i Montalcino og bevæget sig rundt i den lille charmerende by, forstår at her betyder vin alt – og lidt til... Årgang 2006 betragtes allerede nu, som én af de 5 store årgange i et århundrede. Alle anmeldere har stået i kø for at skamrose årgangen, og det er også helt åbenlyst, at stort set alle flaskede sig perfekt i 2006. Tornesi Brunello 2006 er indbegrebet af autentisk Brunello i en enorm flot årgang. Der er masser af kant og "beskidte" noter i munden. I munden en enorm balance og strukturen i vinen afslører lagringspotentialer til mindst 2025.

