

# Brunello di Montalcino Poggio al Vento 2012

Punaviini / Rypäleet: Sangiovese

83.00 €

## *Kuvaus*

Väriiltään syvän tummanpunainen, lähes musta, reunoilla violetteja häivähdyksiä. Tuoksu viettelevä, hyvin kompleksinen, balsamicomaisen konsentroitunut, hieman kehittynyt, marjoja ja luumuja, hieman paahteinen. Maku täyteläinen, lähes huumaava. Ainutlaatuinen yhdistelmä täyteläisyyttä ja hienostuneisuutta, tanniinit ovat selkeät, mutta tyylikkäävät eivätkä jyrää suuta. Paksu, kerrostunut hedelmäisyys korostaa täyteläisyyttä. Jälkimaku täyttää suun vielä pitkäksi aikaa.

Tynnyrikypsytytys slovenialaisissa ja ranskalaisissa tammitynnyreissä 4 vuotta, jonka jälkeen 1,5 vuotta pullossa. Rypäleet: Sangiovese 100 %.

Wine Advocate – 95 p

Wine Enthusiast – 95 p

## *Tuottaja*

## Tenuta Col d'Orcia

Della Ciaian suku perusti myöhemmin Fattoria di Sant`Angelon nimellä tunnetun tilan 1700-luvulla. Tila siirtyi 1800-luvun lopussa Francheseille ja 1900-luvun alussa talo keskittyi tuottamaan Brunelloa ja perinteistä Moscadelloa, mikä ilmenee tilan osallistumisesta vuonna 1933 järjestettyihin Italian hienojen viinien myyntinäyttelyyn Sienassa. Tila jakautui kahtia vuonna 1958 tuolloin sen omistaneiden veljesten kesken; toinen osa jatkoi Fattoria di Sant`Angelon nimellä ja toisesta tuli Col d`Orcia. Vuonna 1973 Col d`Orcian tilan hankki itselleen Piemontelainen kreivi Alberto Marone Cinzano. Tuossa vaiheessa viiniä viljeltiin vain osalla tilan alueista, sillä myös vehnää, oliiveja ja tupakkaa kasvatettiin. Perusteellisen tutkimustyön myötä parhaimmat palstat muutettiin viinintuotantoon ja 1980-luvulle tultaessa viinin osuus oli jo 70 hehtaaria. Nykyinen omistaja, Fransesco Marone Cinzano, on jatkanut isänsä työtä vuodesta 1991 ja tänä päivänä erittäin arvostetun ja tunnetun tilan mailla on viiniä tuottavia tarhoja noin 140 hehtaaria, josta hieman yli 100 ha Sangioveseä. Tunnetuimpana Brunello di Montalcino ja eritoten ainoastaan parhaista vuosikerroista valmistettava Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva, joka kuuluu Italian ja koko maailman parhaimpien viinien joukkoon.



**Ruoka:** Riista, Tumma liha

**Tuotenumero:** 2061699

**Viinikoodi:** 8016760002019

**Tilavuus:** 0,75 l  
[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)