



Winespectator: 92 points



Vin: Brunello di Montalcino DOCG  
Producent: La Colombina  
Årgang: 2006  
Drue: 100% Sangiovese  
Alkohol: 14%

### Vinificering og modning

La Colombina er en meget lille vingård i det berømte Montalcino-distrikt i det sydlige Toscana, hvor familien Caselli ejer 3 hektarer vinmarker i forskellige "plots" i kommunen Castelnuovo dell'Abate, hvor de er naboer til Ciacci Piccolomino og Uccelliera i den sydøstligste del af zonen.

La Colombina som er beliggende på et højedrag i et smukt dalområde er etableret som egentlig vingård så sent som i 1997. Indtil da havde familien Caselli, som har ejet gården i generationer, beskæftiget sig med dyrkning af oliven, vin (som blev solgt videre ubehandlet) samt øvrige afgrøder, typiske for området. Udvælgelsen af de bedste jorder med optimal soleksponering, dræning, mikroklima blev overladt til lokale eksperter med mange års erfaring i vin fra Montalcino. Caselli-familien har endvidere investeret i en ny kælder med den nyeste teknologi (dog uden at stilen er hypermoderne!), igen med det mål for øje at producere den højeste mulige kvalitet.

Alle disse sympatiske tiltag har skabt basis for rigtig god Brunello, hvor vinen's forskellige komponenter har fået mellem 30- og 40 mdr. lagring på fade af varierende størrelse. Efter fadlagringen får vinen endnu 8-10 mdr. på flaske inden den frigives til salg.

### Smag

2006 er en absolut topårgang, som hos La Colombina har resulteret i en vin med utrolig flot balance mellem frugt, syre og modne, fine tanniner. I duft og smag møder man intense nuancer af rød bærfrugt med tætte kirsebærnuancer, balsamiske noter og læder, pakket ind i modne tanniner. Brugen af træ er helt som vanlig meget velintegreret og vinen fremstår med tydelig Brunello-profil, der råber på et godt stykke rødt kød.

### Nydes til

En rød bøf.

### Serveringstemperatur

17°C

(Indeholder sulfitter)

