

2019 Brunello Notte Stellata

Mocali

Mocali

Mocali er Ciacci-familiens vingård sydvest for Montalcino i Toscana. Familien har ejet gården siden 1956, og Tiziano og Alessandra driver den sammen med næste generation. Sangiovese er omdrejningspunktet, og den klassiske Brunello modner på store franske og slavonske egetræsfade. Familien dyrker også vin på ejendommen Suberli i Maremma. Ud over rødvin laver Mocali hvidvin på Vermentino, rosé og mousserende vin.

Toscana

Toscana ligger i det centrale Italien mellem Appenninerne og Det Tyrrenske Hav. Vinmarkerne følger især de bølgede bakker, hvor højde, eksponering og forskellen mellem dag- og nattemperatur hjælper druerne med at bevare syre gennem den varme vækstsæson. Sangiovese er områdets vigtigste drue og danner grundlag for blandt andet Chianti Classico, Brunello di Montalcino og Vino Nobile di Montepulciano, men Toscana rummer også kystvine på internationale druer, hvide vine på Vernaccia, Vermentino og Trebbiano samt Vin Santo. Jordbunden skifter markant fra kalkholdige og skiferprægede bakkesider til ler, sand, marine aflejringer og vulkanske zoner.

Vinen

En tæt og klassisk opbygget rødvin, hvor fylde og fasthed holdes på plads af en levende syre. Druerne kommer fra Mocalis højtliggende marker mod sydvest, og arbejdet er klassisk med traditionel modning på store fade af fransk og slavonsk eg. Årgangen giver koncentration uden tyngde, tydelige tanniner og en rank afslutning. Det er en seriøs, struktureret vin, der vinder ved luft og har ro nok til videre udvikling.

Primære aromaer:	Kirsebær, blommer, hindbær, tørret frugt, tobak, læder og lakrids.
Madforslag:	Prøv til braiseret oksesteg med rødvinssauce og kartoffelmos og glaserede gulerødder.
Servering:	Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes bedst mellem 2026 - 2031 og skal på karaffel i 1 time.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2019



Rødvin



Sangiovese



Toscana
Italien