

2015 Brunello Di Montalcino JACOPUS La Togata La Togata



Familien i centrum

La Togata er en lille familiedrevet vingård med marker i den sydlige del af Montalcino - Lavacchio, Montosoli og Pietrafocai. Navnet La Togata kommer fra "La Toga" som betyder advokaterne/dommerne som hentyder til at stifteren var advokat. Selve vingården er malerisk og charmerende toscansk - den imponerende vinkælder er bygget ind i bjergsiden. Familien Angel ejer og driver selv vingården - og det er stort set kun familiens kvinder der styrer forretningen - Stephania, Vanessa, Azzurra og Jeanneth Angel (Jeanneth er i øvrigt Master of Wine). Kwarteten styrer selv alt i processen.

Traditionen tro

Vinmarkerne er beliggende i forkellige højder, alle er min. 20 år gamle, og har den rigtige placering i forhold til solens bevægelse over himlen. Ved høst selekteres der både i marken og i når druerne ankommer til vingården. På den måde sikrer Angel-familien at det kun er den absolut højeste kvalitet af druer der benyttes. Vinificeringen foregår meget traditionsbundet, dog i topmoderne faciliteter, med bl.a. fuld temperaturstyring. Fadlagringen foregår først og fremmest på store slavonke egefade og en mindre del foregår på almindelig franske egefade.

Brunello di Montalcino Jacopus

Druerne til Jacopus kommer fra Lavacchio, Montosoli og Pietrafocai, der er blandt de absolut bedste marker i Montalcino. Vinen fadlagrer 36 måneder på slavonke egefade og flaskelagrer derefter i hele 12 måneder (det er lovpligtigt at flaskelagrer i min. 4. måneder). Vinen har en flot fløjlsrød farve. Bouqueten er fyldt med duft af moden frugt og et strejf af vanille og lidt ristet mokka, smagen er fyldig og fed, og bliver bare ved længe. En superblød og afrundet Brunello.

""

Druerarter: 100% Sangiovese

Anbefalet til: Vildt, okse og langtidsbraiseret kalve- eller svinekød.

Fadlagring: 36 måneder på slavonke egefade

Vinous.com: **91 point**

Jamessuckling.com: **93 point**

Mundus Vini: **Gold Medale**