

## **2016 Armatura - en strålande introduktion till Brunello di Montalcino**

**Brunello di Montalcino är onekligen ett av Italiens mest namnkunniga viner och den långa lagringstiden på såväl fat som flaska bygger upp en förväntan bland konsumenter världen över. Priserna blir lätt därefter och fallgroparna är flera. Brunello di Montalcino är aldrig billigt så därför blev vi glatt överraskade av Armatura när den lanserades i årgång 2015 för modesta 229 kronor. Nu är 2016 här och det är en i vår värld än större årgång.**

2016 kan vara en av de potentiellt sett främsta årgångarna i Montalcino under 2000-talet och det märks i Armatura som har en större elegans och svalare stil än 2015 men likväl samma täthet och struktur.

Brunello di Montalcino-vinerna är 100 procent sangiovese, eller brunello som är namnet på den klon som används i Montalcino, dryga timmen söder om Florens. Vinerna kännetecknas av flera år på fat innan release, oftast större slavonska men vissa har även hänfallit åt barrique. Armatura har lagrats 36 månader i fat och därefter 12 månader på flaska innan release.



**2016 Armatura, Brunello di Montalcino**

art.nr. 50276, 750 ml, 14%, 229 kr, 89 p

Armatura gjorde entré på den svenska marknaden med den superba 2015-årgången men den som kan sin Brunello di Montalcino vet att potentialen i 2016 är precis lika stor, sannolikt större, och att allt handlar

om preferenser och om man föredrar den mer bombastiska 2015-stilen eller efterföljande årgångs större elegans. 2016 visar upp en charmerande rustik svalhet i doftspektrumet där örtiga nyanser, lavendel inte minst, viol, körsbär och tobaksfuktigt trä går i spetsen. Smakupplevelsen går åt klassisk Brunello med kärnkärva drag, bra bett i tanninerna från såväl druva som fat och sval körsbärsfrukt som etsar sig kvar i den långa och kryddiga finalen. Ett härligt robust och synnerligen matvänligt vin som dessutom har flera års potentiell utveckling i sig.