

Toskanska Brocca - ett vin som inte kompromissar

Bakom Brocca finner vi den ansedda vinmakaren Marco Bernabei, son till en av Italiens främsta vinmakare i modern tid, Franco Bernabei. Fadern är bland annat upphovsman till klassiska viner som Bucerchiale från Fattoria di Selvapiana och Flacianello della Pieve från Fontodi. Med andra ord; Marco har lärt från den bästa och det visar han med tydlighet i vardagspärlan Brocca!

I dagens vinvärld handlar mycket om att stressa ut en produkt så fort som möjligt efter skörd och det innebär viner som ännu inte är i harmoni. Marco Bernabei gör tvärtom, han låter sitt vin lagras i mer än två år på fat innan buteljering och vidare flasklagring. Faten är av varierande storlek, från små barrique till stora så kallade botti och så arbetar han med sangiovese- och merlotdruvornas naturliga jäst. Resultatet? Brocca Senza Compromessi. Utan kompromisser.



Livets Goda om 2017 Brocca Senza Compromessi från Toscana

En ny årgång av vinmakaren Marco Bernabeis Brocca har landat på hyllorna och jämfört med den svalare och stramare 2016 så flirtar 2017 desto mer med sin solmogna och lavendelkryddiga bärfrukt. Rostade fattoner med nymalda kaffeböner, vanilj och örtighet mixas med mörka körsbär och doften upplevs väldigt tillgänglig redan idag. I gommen ger sig sangiovese tillkänna ganska omedelbart med bra grepp i

de mogna tanninerna som balanseras upp fint av fruktmognaden och den lite körbärskarva smaken känns väldigt klassisk för druvan. Torrt, fatkryddigt och även en lätt läderton adderar till det trivsamma uttryck som vinet skänker. Dricks bäst de närmaste två-tre åren när frukten ännu har övertaget.

Intrycket: 87 P

Brocca finner du i 140 Systembolagsbutiker och till övriga beställer du vinet utan ytterligare kostnad. En flaska (75 cl, 13,5%) kostar 129 kronor och har artikelnummer 78282.

Till Systembolaget HÄR >>>