

LAGERLA®



• Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

LA GERLA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016

Reviewed by Eric Guido

Issue November 2020, Vinous by Antonio Galloni

Score
95

The 2016 Brunello di Montalcino displays depths of rich blackberry and cherry sauce with mentholated herbal tones adding lift, while notes of cedar and clove develop in the glass. Its textures are like pure silk, draped slowly across the palate, showing admirable density and weight, balanced by bright acids and minerals. This is so tightly wound up in its youthful state, yet it's packed full of potential with a core of dark primary fruit that isn't quite ready to reveal its charms. A web of fine tannin makes itself known only at the very end, as the 2016 slowly tapers off to hints of tobacco. The 2016 will take some time for this to come fully into focus, but it will be well worth the wait.



Il Brunello di Montalcino 2016 mostra l'intensità di una ricca salsa di more e ciliegie con toni erbacei mentolati che aggiungono spessore, mentre nel bicchiere si sviluppano note di cedro e chiodi di garofano. Le sue consistenze sono come la seta pura, drappeggiate lentamente sul palato, mostrando densità e peso ammirevoli, bilanciati da acidi e minerali intensi. Questo è così strettamente avvolto nel suo stato giovanile, eppure è pieno di potenziale con un nucleo di frutta primaria scura che non è ancora pronto a rivelare il suo fascino. Una trama di tannini fini si fa conoscere solo alla fine, mentre il 2016 si assottiglia lentamente a sentori di tabacco. Il 2016 richiederà un po' di tempo prima che sia completamente a fuoco, ma ne varrà la pena.



