

Agricola Palazzo (Toscana - Brunello di Montalcino)

Få kilometer øst for Montalcino finder vi en af de smukkeste beliggende vingårde i hele området. Etableret i 1983 og med marker der blev beplantet i 1983 og 1984. Vingården ligger i 320 meters højde, i et fantastisk område, hvor jordbunden er tør og stenrig, og hvor de ligger perfekt eksponeret for solen, men samtidig godt beskyttet fra havvindene. Det giver optimale forhold for modning af druerne. Med deres kun 4,2 hektar vinmarker er det endnu en lille familiedrevet vingård, der kun laver omkring 20.000 flasker vin om året. I dag drives vingården primært af den ene af Cosimo Loia's fire børn - Cosimo og hans kone Antonietta. Elia varetager primært de kommercielle aspekter, og har faktisk fuldtidsjob ved siden af hendes arbejde på vingården.

Deres marker ligger i et fantastisk område, hvor jordbunden er tør og stenrig, og hvor de ligger perfekt eksponeret for solen, men samtidig godt beskyttet fra havvindene. Det giver optimale forhold for modning af druerne. Alle deres marker er faktisk klassificeret som Brunello marker, hvilket betyder, at de rent faktisk kunne lave Brunello vine fra samtlige 4,2 hektar. Men de laver også Rosso, hvilket betyder at det faktisk er en frivilligt deklassificeret Brunello, hvorfor man her virkelig har med en "mini" Brunello at gøre, når man nyder deres Rosso di Montalcino.

Alle druer plukkes i hånden, og behandles med omhu for at bevare druerne intakte inden gæringen påbegyndes. Vinene laves på klassisk vis. Gæringen startes helt naturligt uden tilsætning af kunstige gærceller, og foregår i ståltank for deres Rosso, og i de klassiske cementtanke for deres Brunello. Lagringen foregår i de store 20/25 hl. egefade.

Palazzo - Brunello di Montalcino 2004

Al høst foregår i hånden.

Gæringen foregår i ståltanke på 35-45 hl, og står på i 18-20 dage.

Derefter lagrer den 36 måneder i store 25-25 hl. egetræfade, hvorefter den ligger ca. 24 måneder på klassiske 225 liters franske fade. De anvender medium toastede fade.

Inden vinen sendes på markedet, hviler den i deres kældre i 6-8 måneder.

De producerer 10.000 - 14.000 flasker om året af deres Brunello.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

91p af WineSpectator - August 2011



Smagsnote

Der er så få flasker, så jeg kommer desværre ikke til at gensmage vinen for at lave en smagsnote.