

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 Riserva 2013

Al høst foregår i hånden.

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

Derefter lagres den 30 måneder i store 25-25 hl. egetræfade, hvorefter den ligger ca. 12 måneder på 5 hl franske fade. De anvender medium toastede fade.

Inden vinen sendes på markedet, hviler den i deres kældre i 8-10 måneder.

De producerer kun ca. 2.000 flasker om året af deres Riserva.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Robert Parker – Februar 2019

91p af WineEnthusiast – Januar 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot dyb og blødrød farve med en svagt begynde let brunlig farve i kanten. Krystalklar.

Duften

Vinen er uhyre velduftende med intensitet og kompleksitet. Der er masser af mørkerøde frugter i form af kirsebær og solbær. Dertil masser af spændende elementer som let tobak, lakridsrod, solbær, læder, figen, bacon og lige et pift af blomme.

Smagen

Også i smagen er der masser af frugt. Ikke helt ung – dejlig rent med flot koncentration.

Det er som forventet en fyldig Brunello, hvor tanninerne så småt falder på plads, og hvor syren hele tiden lurer elegant under overfladen. Velkomponeret og harmonisk. Den holder i mange år endnu!

Giv gerne vinen 2-3 timer i karaffel – mindst.

Eftersmagen

Det er en ret intens eftersmag. Startende med koncentreret frugt hvor tanninerne træder mere ind på scenen og bliver hængende i "gummerne". Vinen vil elske klassiske Italienske gryderetter.