

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 - Rosso di Montalcino 2016

I sandhed en mini Brunello eftersom alle Palazzo's vinmarker er klassificeret til Brunello produktion. Hvilket betyder at druerne i denne Rosso faktisk kunne være gået til Brunello vin. Det mærkes tydeligt i vinenes kvalitet!

Vinen dufter vidunderligt med noter af kirsebær, mokka og chokolade. Smagen er intens, dyb og flot balanceret. En rasende flot Rosso, der vil passe forrygende til sommerens grillaftener og de klassiske Italienske pastaretter.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk nærmest orange rød farve i glasset. Står glinsende og krystalklart.

Duften

En skøn og meget generøs duft. Masser af kirsebær og toner fra orangeskal, hasselnødder, rosiner og mælkechokolade. Den udvikler sig flot med luft, og man kan blive ved med at finde spændende nuancer

Smagen

Man fornemmer fra starten dybden i vinen. Husk på druematerialet er klassificeret til Brunello, og det slår tydeligt igennem i vinen. Den har en flot struktur med dybde og intensitet, men som med de øvrige vine fra Palazzo, så optræder den elegant og nærmest fløjlsblød. Frugten er ung og tæt, men uhyre tilgængelig, tanninerne er fløjlsbløde, og syren diskret men alligevel nærværende. Den er en helt formidabel Rosso.

Og 1-2 timer på karaffel gør at vinen leverer hele sit register!

Eftersmagen

Også i eftersmagen fornemmer man høj kvalitet. Her lægger tanninerne sig let i munden, og syren træder lige et skridt op på stigen. Et signal om både ungdom, men også at den gerne vil nydes sammen med fyldige klassiske Italienske retter!