

## 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 2016

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

95p af James Suckling - November 2020

94p af Vinous - November 2020

93p af WineEnthusiast - Januar 2021



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Dyb og ret mørk i glasset med en næsten blodrød farve.

#### Duften

En intens og rig duft. Masser af komponenter. Masser af frugt med de klassiske mørke kirsebær. Der er en let røgt tone sammen med frisk læder, chokolade, et strejf af lakrids og hyben. Virkelig velduftende og fristende.

#### Smagen

Man mødes med en skøn blød tekstur - med masser af power. Den er intens og rigt koncentreret, men fremstår alligevel imødekomende og nem at drikke - også her som helt ung. Den er i virkelig flot balance - alt hænger godt sammen. Bid, karakter og personlighed - flot. Den er åben og givende, men rummer et meget stort lagringspotentiale - ingen tvivl om det.

Dekanter gerne 3-4 timer inden servering.

#### Eftersmagen

Som ventet en ret lang eftersmag. Sangiovese tanninerne sidder lidt i gummerne. Så kommer den unge let sødlige frugt, der bliver liggende rigtig længe. En dejlig eftersmag der blot pirrer til lysten til endnu en mundfuld.