

## 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 2015

Al høst foregår i hånden.

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

Derefter lagrer 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

97p af James Suckling - November 2020

94p af WineEnthusiast - Januar 2021

93p af Vinous - November 2020



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Den står ret klar i glasset med en dyb kerne og en brunrød/blodrød farve.

#### Duften

Wow - nærmest en eksplosion i duften. Masser af let sødlig frugt med mørke kirsebær og blommer. Dertil lakridsrod, valnød, vanilje, røget bacon, mørk chokolade, krydderier, lidt sød tobak og læder. Masser af elementer at gå på opdagelse - flot.

#### Smagen

Bombardementet fortsætter i smagen, der er fyldig og intens. Masser af koncentreret frugt med saft og kraft, der akkompagneres af ganske markante tanniner - nok som ventet. Men det hænger flot sammen, og syren er med til at balancere smagen.

Husk endelig at dekantere 3-4 timer inden servering. Vil matche røde steaks fremragende!

#### Eftersmagen

Som ventet er der også i denne flotte Riserva en lang eftersmag. Igen med tanninerne der sidder i gummerne som åbning. Og så de let sødelige kirsebær og mørke modne blommer. Og så en lang nedtrapning, hvor lakrids spiller ind.