

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 2018

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! Smagen minder mere om Brunello end om Rosso – uhyre flot. Det er en Sangiovese der optræder let sødlig og med masser af ren og næsten cremet frugt. Uhyre flot balanceret med fløjlsbløde tanniner og en blændende syreprofil. Den har virkelig kant og bid – en rasende flot Rosso!

Den fortjener virkelig 2-3 timer på karaffel, og server den gerne lidt kølig.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Mørk men klar - en flot Bordeauxrød/brunrød farve i glasset.

Duften

En dejlig duft med masser af røde bær - domineret af let sødlig kirsebær. Også dejlige elementer som blomme, læder, mørk chokolade, appelsinskal og modne jordbær.

Smagen

Det er en flot og velkomponeret Rosso med en skønt Sangiovese udtryk. En skøn og dejlig blød tekstur med dejlig frisk og ren Sangiovese. Bløde tanniner og en skøn syre. Flot balanceret

Velegnet til klassiske italienske retter. Dekanter gerne et par timer inden servering.

Eftersmagen

Først lige et diskret tanninbid - som man må forvente det af ung Sangiovese. Så kommer frugten - let sødlig og velsmagende. Afsluttes med en mild lakridssmag.