

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 2017

Al høst foregår i hånden. Vinstokkene der leverer druerne hertil er knap 30 år gamle.

Gæringen foregår i ståltanke på 35-45 hl, og står på i 18-20 dage. Det sker ved konstant og kontrolleret temperatur på 30 grader.

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 ca. 8.000 flasker om året af deres Brunello.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

93p af James Suckling - April 2022

92p af Falstaff - Marts 2022



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og krystalklar blodrød farve i glasset.

Duften

En dejlig frisk og let krydret duft med masser af røde bær. Der er kirsebær med et modent snit, ribs og brombær. Dertil masser af yderligere indtryk fra bl.a. mokka, lakridsrod, hyben, læder, tørret appelsinskal og oliven. Spændende og særdeles velduftende

Smagen

Det er bestemt en fuldblods Brunello, der fremstår kraftfuld og elegant på en og samme tid. Bærer på ingen måde præg af den varme årgang, men fremstår frisk og med et højt koncentrationsniveau. Tanninerne er tætte og finkornede. Vinen er rig med en flot syre, og fremstår i særdeles flot balance. Men naturligvis meget ung.

Jeg vil anbefale lige at gemme den et års tid eller to for at få den til at folde sig helt ud. Men vil du teste den nu, så skal du hest dekantere en 2-3 timer inden servering.

Og så vil den være et blændende supplement til grillet kød eller diverse pasta- og gryderetter. Den besidder et betydeligt gemmepotentiale.

Eftersmagen

Som ventet en lang eftersmag. De finkornede tanniner sidder fint i gummerne, men det er den unge frugt der dog dominerer. Den slutter af med en dejlig smag af meget mørk chokolade.

(Smaat den 25. maj 2022)