

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 2016

Al høst foregår i hånden. Vinplanterne der leverer druer til denne vin er knap 30 år gamle.

Gæringen foregår i cement tanke på 10 hl og står på i 18-20 dage. Det foregår under kontrolleret temperatur på 28-30 grader.

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

96p af James Suckling - Marts 2022

94+p af VINOUS - November 2021

94p af Falstaff - Marts 2022



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står med en flot og gennemsigtig blodrød farve.

Duften

Kompleks og velduftende med masser af frugt. Man finder kirsebær, blåbær, solbær og ribs. En let krydret tone der akkompagneres af mørk chokolade, figer, mokka, nødder, læder og let røget bacon. Masser af indtryk og spændende at fordybe sig i.

Smagen

Man møder en ret rent og blød Riserva, hvor årgangens storhed ikke fornægter sig. Den har masser af frugt og mange lag. Den fremstår faktura ret elegant, men tag ikke fejl – der er muskler og gemmepotentiale i vinen. Den er i flot balance og tanninerne vidunderlige. De er tætte og finkornede, men går flot hånd i hånd med den koncentrerede frugt.

Den er uhyre velsmagende allerede nu, men du får ikke det fulde potentiale leveret. Dertil skal den lige have nogle flere år i kælderens. Men en stor Brunello er det i sandhed.

Skal den testes nu, så sørg for 3-4 timers dekantering. Og så nyd den stand alone eller sammen med vildt eller steaks af forskellig slags.

Eftersmagen

Tanninerne sidder ret tæt i gummerne ret længe. Frugten er ren og intens og bliver også liggende imponerende længe i munden. Flot, lang og spændende eftersmag.

(Smaat den 25. maj 2022)