

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 2019

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! Vinrankerne er mere end 24 år gamle.

Al høst foregår i hånden.

Gæringen foregår i ståltanke på 30-40 hl, og står på i 18-20 dage ved konstant kontrolleret temperatur på ca. 28 grader..

Derefter lagres den 12-15 måneder i store 20-25 hl. egetræfade. Inden vinen sendes på markedet, hviler den i deres kældre i 6-8 måneder.

De producerer 4.000 - 7.000 flasker om året af deres Rosso di Montalcino.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

90p af Wine Enthusiast - Maj 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står krystalklart i glasset med en smuk blodrød farve.

Duften

Det er virkelig klassisk og velduftende Sangiovese. Masser af røde bær med kirsebær, ribs og hindbær som de dominerende. Op af glasset kommer også mørk chokolade, lakridsrod, blommer og et strejf vanilje.

Smagen

Også i smagen er der masser af røde frugter. De fremstår rene, unge og med flot koncentration. Finkornede og ret tætte tanniner i klassisk Sangiovese stil. Syren er hele tiden tilstede – afbalanceret og velindpasset. Den er i uhyre flot balance.

Den er naturligvis ung, men med et par timer på karaffel er den meget nem at nyde. Den besidder et betydeligt gemmepotentiale, og vil have godt af et par år i kælderen.

Server den til lette grillretter eller klassiske italienske grillretter.

Eftersmagen

Det er som om eftersmagen aldrig stopper. De finkornede tanniner sidder behageligt i gummerne – og sidder der ret længe. Den unge frugt fylder også meget, og efter 1 – 1 ½ minut kommer en let sødlig tone. Flot!

(Smagt den 4. juni 2022)