

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 2019

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 lagres 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.

Alkohol: 15%.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

93p af Vinous - November 2023



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står smukt, indbydende og krystalklart i glasset. Med en flot rubinrød farve.

Duften

En virkelig dejlig duft med masser af røde bær. Der er kirsebær, solbær, blåbær og lidt tranebær. Masser af yderligere komponenter som mocca, lakridsrod, hyben, mørk chokolade og en diskret røget tone. Og en dejlig let undertone af urter. Ret kompleks og uhyre velduftende.

Smagen

Det er en flot Brunello med harmoni og balance fra start til slut. Også i smagen masser af frugt - naturligvis med en ung profil. Det er den vanlige elegante stil, der er husets kendetegn. Men naturligvis med Sangiovese kraft og dybde. Frugten er ren med flot koncentration, og tanninerne er ganske presente men uhyre finkornede. Syren spiller perfekt sammen med både frugt og tanniner

Ret lækker at drikke allerede nu som helt ung Brunello, men lidt tålmodighed vil blive belønnet. Den skal gerne dekateres 2-3 timer inden servering.

Server den til en lækker bøf.

Eftersmagen

De finkornede tanniner sidder som ventet i gummerne. I ganske lang tid. Frugten er frisk og let bitter til at begynde med pga. dens unge alder. Men stille og roligt forandrer frugten sig og slutter med en let sødlig profil.

(Smaat den 29. april 2024)