



Rött vin

Il Poggione Rosso di Montalcino 2023

Il Poggione



Pris 259 kr
nr 5184201 - 750 ml

Ursprung Montalcino

Druvor Sangiovese

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation 2004 byggdes det nya vineriet med modern utrustning. Fem meter under marknivå finns även källaren för lagring av vinerna i franska ekfat. Dels i stora 33 & 52 hektoliters ekfat, dels i mindre 380L ekfat där ny ek blandas med 1 år gamla fat. Rosso ligger 12 månader på ekfat.

Smakbeskrivning Finstämd doft av körsbär och klarbär i alla former med inslag av högoktanig mörk choklad och kryddor. Ljuvligt körsbärsfriskt, silkigt fruktigt snyggt bygge med en skvätt Maraschino och tranbär som tveklöst sätter Toscana som avsändare. Frapperande långt savoröst friskt avslut med old school sandiga tanniner i avslutet.

Passar till grillade kalvkotletter med färsk salvia, Iberico secreto med en skarp varm tomatsalsa med kapris och schalottenlök. Vegetariska rätter, pesto, oliver, nötter aubergineröror. Ugnstektkalkonlår inlindad med rosmarin och bönragu med pancetta, milda kittostar och gorgonzola. Magisk till fänkålsalami.

Om producenten

Familjen Franceschi, som är ägare till Il Poggione, är en av pionjerna med att framställa brunello-viner. De startade i slutet på 1800-talet och arbetar enligt traditionella metoder. Egendomen fick namnet "Tenuta Il Poggione" och ligger i Sant' Angelo in Colle i sydvästra delen av Montalcino och består av 600 hektar varav 125 hektar vinodlingar. Nuvarande ägarna, Leopoldo & Livia Franceschi, tillämpar biologisk mångfald på egendomen, med olika grödor, olivträd samt vilda djur som tillåts ströva fritt. Vingårdarna ligger på 400 m ö h där de milda havsvindarna når upp och ger friska odlingar utan röta och mjöldagg. Tenuta Il Poggione reglerar skördeuttaget genom green harvest samt utövar noggranna kontroller av vingårdarna för att göra bra viner även från svåra årgångar. Lyckligtvis är stockarna gamla med egen god vattenförsörjning även under varma perioder, därför utsätts vinstockarna nästan aldrig för stress. Fabrizio Bindocci är vinmakare sedan 1974 och hyllas som en av de främsta traditionella vinmakarna i Montalcino. Alessandro Bindocci är son till Fabrizio och arbetar nu jämtes med sin far som vinmakare med sikte på att ta över rodret inom kort.