



Rött vin

## Il Poggione Brunello di Montalcino 2021

Il Poggione



Pris 0 kr  
nr X5165IP0301 - 750 ml

**Ursprung** Montalcino

**Druvor** Sangiovese 100%

**Alk. halt** 14.5%

**Skörd/vinifikation** Skörden sker för hand och druvorna kommer från de äldsta vingårdarna som är belägna på mellan 150-450 m öh. Vinerna jäser i temperaturkontrollerade tankar, 15-20 dagar med nedtryckt skalmassa, jäsningen sker naturligt och spontant vid 25-28°. Den malolaktiska andra jäsningen sker även i ståltank. Vinet förs över på 300-500 liters franska fat där de vilar länge och sedan lagras vinerna ytterligare på flaska innan de släpps till försäljning.

**Smakbeskrivning** Du möts av en doft som är lika vacker som dimhöljt toskanskt landskap med kullar, vingårdar och herresäten. Rik, djup och värdig flödar den av mörka körsbär, ädelträ, svart te, salvia, plommon och balsamiska toner. Sedan kommer ett snår av vildhallon, slånbar och en fatkaraktär som både har dyrt läder, trinda svampar och Madagaskar vaniljstång i sitt spektrum. Swirl på swirl öppnar den upp sig till något sensationellt. Redan på doften känns det att vinet kommer att vara långlivat.

Smaken är majestätisk, den skrider in och dominerar. Saftiga frukter och bär hålls av ett intrikat korsett av olika sorter av tanniner. Friskheten dansar runt outtröttligt och bjuder upp bär som frukter, trä, örter och kryddor, till och med mineraliteten får den fart på.

Vinet är som en expanderskruv, den sätter sig och lämnar inte sin plats. Allt från doften förvandlas till underbara smaker som fortsätter att finnas kvar i ditt sinne långt efter att sista sippet är svalt.

**Passar till** Viner av denna amplitud behöver, rika koncentrerade smaker fulla av karaktär! Bistecca alla Fiorentina med rosmarin kryddad potatis. Saltimbocca med marsalasky och gräddig potatisgratäng. Älgentrecote eller hjortfilé med rik svampsås. Grillade ljumna grönsaker med bönor och pesto. Pesto. Lammgryta med rik sås av bl a karameliserad lök smaksatt med tandoorkrydda. Toskansk chark och knäckiga ostar.

### 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.