

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 möh. 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 Fylligt och elegant vin med djupa toner av mörka körsbär, plommon och hallon, tillsammans med inslag av kryddor, örter, läder och vanilj. Doften är rik och nyanserad med en väl integrerad fatkaraktär. Smaken är kraftfull och fruktig med sammetslena tanniner, fin struktur och en lång, harmonisk eftersmak.

Passar till Passar utmärkt till grillat nötkött, lamm, vilt och andra smakrika kötträtter. Vinets fylliga och eleganta karaktär gör det även till ett fint val för mustiga grytor, svamprätter, grillade grönsaker och italienska klassiker. Fungerar även bra till lagrade ostar och charkuterier.

Om producenten

Familjen Franceschi, som är ägare till Il Poggione, är en av pionjärerna 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 jämsides med sin far som vinmakare med sikte på att ta över rodret inom kort.