



Rött vin

Il Poggione Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli 2020

Il Poggione

Pris 0 kr
nr X5165IP0801 - 750 ml

Ursprung Montalcino

Druvor Sangiovese

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation Druvorna kommer från den historiska vingården Vigna Paganelli i Montalcino, planterad redan 1964 och ansedd som ett av Il Poggiones främsta lägen. Vinet är framställt av 100 % Sangiovese och produceras endast under de bästa årgångarna. Druvorna skördas för hand och jäser i rostfria stältankar med naturliga jäststammar under cirka 20 dagar vid kontrollerad temperatur. Efter malolaktisk jäsning lagras vinet under lång tid på franska ekfat följt av ytterligare flasklagring innan lansering. Resultatet är ett vin med stor koncentration, elegans och exceptionell lagringspotential.

Smakbeskrivning Doften är en berättelse, som du återvänder till och hämtar kraft ifrån. Och varje gång ter den sig olika, men ändå bekant. Som med alla konstformer på högsta nivå, berör den. Komplexiteten är enorm, körsbär i alla former, praliner fyllda med mörka bär, lavendel, rosor, färska lagerblad, svart te, muskot och knappt förnimbart stråk av rökelse från en katolsk mässa.

Strukturen så polerad att det inte går att hitta en ojämnhet, som marmor eller alabaster vid beröring. Fyllig, sensuell och klädsamt frisk levererar de allt från doften och lägger till blodapelsiner, plommon och rosépeppar. Wow vilken Brunello!

Passar till Balanserade mustiga grytor av nöt med rökt sidfläsk. Grillad entrecote och viltfiléer med luftiga rotsakspuréer, tomatbaserade bön raguer med örter och vildsvinskorv eller fänkålskryddad salsicca. Kalvkotletter med salvia, lammstekar späckade med vitlök och rosmarin, toskansk chark och mogna ostar.

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 jämtesides med sin far som vinmakare med sikte på att ta över rodret inom kort.