



Rött vin

Il Poggione Brunello di Montalcino 2021

Il Poggione



Pris 379 kr
nr 9526201 - 750 ml

Ursprung Montalcino Toscana

Druvor Sangiovese 100%

Alk. halt 14.5%

Årgång 2021 betraktas redan som en av de mest lovande årgångarna i Montalcino på senare år. Il Poggione är kända för att göra Brunello med exceptionell lagringspotential, och 2021 är inget undantag. Flera internationella vinkritiker har redan gett höga betyg till vinet, som ex. Vinous med 95+ poäng, The WineAdvocate ger 94 poäng och 96 poäng från Wine Spectator.

Doft/smakbeskrivning: Rubinröd i färgen med intensiva dofter av röda bär, hallon och körsbär. Varm och balanserad i smaken med sammetslena tanniner och ett långt avslut som gärna dröjer sig kvar.

Skörd/vinifikation: Druvorna skördas för hand från egendomens äldre vingårdar i Montalcino som ligger på 400 möh där de milda havsvindarna når upp och ger friska odlingar. Druvorna skördas för hand. Jäsning sker traditionellt med lång skalmaceration. Vinet lagras därefter cirka 30–36 månader på stora franska ekfat (botti) innan vidare flasklagring enligt Brunello di Montalcino DOCG:s regelverk.

Passar till: lamm med rosmarin och vitlök, till långkok med högre, lagrade ostar eller till en krämig pasta med tryffel och svamp.

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.