

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, 94 poäng från The WineAdvocate och 96 poäng från Wine Spectator.

Doft/smakbeskrivning: Du möts av en doft som är lika vacker som dimhöljt toskanskt landskap. Rik och djup med dofter av mörka körsbär, ädelträ, svart te, salvia, plommon och balsamiska toner. Därefter dyker det upp vildhallon, slånbär och en fatkaraktär som både har läder, trinda svampar och vaniljstång i sitt spektrum. Med tiden öppnar det upp sig till något sensationellt. Redan på doften märker man att vinet har ett långt liv framför sig. Smaken är majestätisk, varm och balanserad med saftiga frukter och bär som hålls ihop av sammetslena tanniner. Friskheten dansar runt outtröttligt och bjuder upp bär som frukter, trä, örter och kryddor, till och med mineraliteten får den fart på och avslutet dröjer sig kvar, länge.

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: Viner av denna amplitud behöver, rika koncentrerade smaker fulla av karaktär! Bistecca alla fiorentina med rosmarinkryddad potatis. Saltimbocca med marsalasky och gräddig potatisgratäng. Älgentrecote eller hjortfilé med rik svampsås. Krämig pasta med tryffel och svamp. Ost och chark.

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.