



Rött vin

Il Poggione Brunello di Montalcino 2020

Il Poggione



Pris 549 kr
nr 7490001 - 750 ml

Ursprung Montalcino

Druvor Sangiovese

Alk. halt 15%

Skörd/vinifikation Skörden sker för hand och druvorna kommer från den äldsta vingårdarna som är belägna på mellan 150-450 m öh. Vinerna jäser i temperaturkontrollerade tankar, 15-20 dagar med nedtryckt skal massa, 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 Körsbär, plommon, dyrt läder, lavendel, rosor, muskot och lagerblad. Du ler igenkännande, en swirl till och det kommer ännu med körsbär, rosmarin, svart te, tobak, peppar och rosé peppar. Nu vet du! Vilken Brunello!! Smaken är fyllig, stram och nyanserad. Från doften kommer körsbären igen, mörk choklad och örter, kryddor och te. Elegant lång eftersmak som för tankarna till dimhöjda kullar i Toscana om hösten.

Passar till Passar till mustiga grytor med rökt sidfläsk. Grillat nöt och vilt, tomatbaserade bönragner med örter och vildsvinskorv. Kalvkotletter med salvia, fläsk eller lammstekar med rosmarin, 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.