



FAKTA

Rødvin

Land: Italien

Område: Toscana

Druer(r): 100% Sangiovese

Lagring: 12 mdr. på fad (20 og 40 hl.)

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 5.37 g/L

Restsukker: 0.9 g/L

PH værdi: 3.58

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06076511935

Anbefales til:



2019 ROSSO DI MONTALCINO ØKO

DOC, San Polo, Toscana

Distriktet

Vinene fra Montalcino anses for at være nogle af Italiens allerbedste, og området var i øvrigt det første i landet, som opnåede den fornemme betegnelse DOCG i 1980. Hemmeligheden bag Brunellos særlige stil og kvalitet skal findes i den unikke druesort, Sangiovese Grosso, som er en klon af Sangiovese, der blev indført omkring 1840 i Montalcino. Netop denne klon giver mere intense, komplekse og især holdbare vine end den almindelige Sangiovese. Både jordbunden og klimaforholdene er ret forskellige fra vinmark til vinmark i dette bjergrige område, og stilen for vinene kan derfor variere en hel del. Køliger steder giver som regel mere delikate vine.

Mens Brunello di Montalcino DOCG skal modne min. 4 år (for Riserva min. 5 år), hvoraf min. 2 år på fad (for begge vine), kan såkaldte Rosso di Montalcino (DOC/DOP siden 1983) nøjes med en modning på 10 måneder. Disse laves også på Sangiovese druer, men de er som regel lettere, mere umiddelbare og hurtigere modnende end Brunello vinene. Området Montalcino leverer også en lidt mere sjælden Moscadello di Montalcino DOC-dessertvin.

Producenten

I 2006 besluttede Allegrini sig for at investere i Montalcino i Toscana. En pragtfuld ejendom blev købt i Podernovi, med 20 ha. jord på de sydligste skrånninger af Montalcino. I dag er 16 ha. beplantet med vin, hvoraf de 8 ha. producerer Brunello di Montalcino. Ved siden af de smukke og gamle oprindelige bygninger har man i 2005 opført en moderne bygning til vinificering og modning af vinene. Bygningen er nærmest skjult under jorden, hvilket giver mulighed for en perfekt temperatur- og fugtighedskontrol under hele processen og desuden mulighed for at behandle druer og vine uden brug af bl.a. pumper, hvilket er i harmoni med husets ønske om at producere miljørigtige vine.

Også i vinmarkerne – hvor man naturligvis giver den største plads til Sangiovese (men også dyrker Merlot, Cabernet Franc og Canaiolo) praktiserer man miljørigtige teknikker med respekt for naturen. Således modtog San Polo i 2013 – som den første i Toscana – den ansete CasaClima-certificering for en miljørigtig produktion, og ejendommen har siden 2017 været certificeret økologisk. Det er i øvrigt Luca D'Attoma, som ejer og laver biodynamiske vine på den berømte toskanske ejendom Duemani, der har ansvaret for vinene på San Polo.

Produktet

Selv om Rosso di Montalcino "kun" er lillebror til den mere anerkendte Brunello, gør man alt på San Polo for at denne vin skal blive fremragende, og det lykkes til fulde. Vinen laves på 100% Sangiovese, som udelukkende hentes på den økologiskdyrkede Montluc-vinmark (3 ha.), med en dyb, stenrig (kalk) og mergelholdig jordbund, samt en tæt beplantning på 7.000 vinstokke/ha. Hver vinstok producerer således kun få klaser, men til gengæld utroligt koncentrerede druer, som giver en sjælden kompleksitet. Desuden betyder vinmarkens beliggenhed i en højde af 450-500 m.o.h., at man opnår vine med god aroma, finesse og bid.

Høsten foregår manuelt med en selektering af de bedste klaser, som transporteres til kælderen i små kasser af 17 kg., for at undgå masning og oxydering. Efter afstilkning og en skånsomt masning bliver druerne gæret på cementtanke, med de naturlige gærceller. Efter en malolaktisk gæring modnes vinen i 12 mdr på let ristede træfade af 20 og 40 hl. Efter aftapning modner vinen yderligere i nogle måneder på flaske.

Rosso di Montalcino fra San Polo har en flot, dyb, rubinrød farve. I den meget aromatiske duft har den Sangioveses klassiske nuancer af mørke kirsebær, solbær og en smule brombær, men det er helt klart finessen som vinder. Vinen virker let og delikat i næsen, og overrasker i munden med en ret intens og kødfuld karakter samt en fed og sødmefuld stil. Det er friskheden, sprødheden og delikatessen som dominerer i den lange eftersmag. Server den til klassiske italienske retter med pasta, risotto (gerne med svampe) og til retter med fjerkræ, kalv eller fuglevildt.

