



FAKTA

Rødvin

Land: Italien

Område: Toscana

Druer(r): 100% Sangiovese

Lagring: 8 mdr. på slavonke egefade (50 hl./80 hl.).

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5.5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06002411945

Anbefales til:



2019 ROSSO DI MONTALCINO

Caparzo, 1 stk træ

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

Det er Elisabetta Gnudi Angelini, der ejer ejendommene 'Caparzo' i Montalcino, 'Borgo Scopeto' i Castelnuovo Berardenga (Chianti Classico) og 'Doga delle Clavule' i Maremma i den sydvestlige del af Toscana.

Caparzo fremstiller top Brunello vine på de i alt 90 ha. vinmarker, som ejendommen besidder. Den kalkholdige undergrund giver koncentrerede vine med en fornem frugt og finesse. Ejendommen er fordelt på 5 vingårde. Selve huset Caparzo med vinificeringskældre, receptions- og udsalgslokaler samt beboelse, ligger midt i 9 ha. Brunello, 2,5 ha. Cabernet Sauvignon, 3 ha. Chardonnay, Sauvignon og Traminer, 3 ha. Rosso di Montalcino, 1 ha. Sangiovese Sant' Antimo og 1,5 ha. Moscadello. Jorden her er mest sand- og lerholdig.

Produktet

Rosso di Montalcino laves på Sangiovese druer, som udvælges fra forskellige parceller på vingårdene Caparzo (nord), Cassero (syd) og San Piero Caselle (øst), hvor man oplever forskelle, både i undergrunden og klimaet. Denne diversitet tillader teamet hos Caparzo at lave den rette blanding, alt efter årgangens stil. Vinen gennemgår en klassisk gæring på ståltanke, efterfulgt af en 5 dages yderligere skindmaceration for at optimere farve-, aroma- og smagsekstrakt. Efter en spontan malolaktisk gæring er den lagret i op til et år på store slavonke egetræsfade (50 hl. + 80 hl. "botti") og derefter min. i 3 måneder på flaske inden afskibning.

En ægte og kompromisløs Rosso di Montalcino-vin lavet på 100% Sangiovese efter alle kunstens regler. Primære smagsindtryk af helt unge kirsebær, granatæbler, sødlig lakrids og cedertræ. Det pakkes elegant og næsten eksotisk ind i en harmonisk eftersmag, der er vedvarende og hvor man også finder delikate toner af violer og hindbær. En imponerende vin!

Den vil egne sig fint til pastaretter med sauce, kraftige grønsagsretter, grillet kød og modne oste. Vinen har potentiale nok til flere års lagring (4-8), hvis man har tålmodighed til det. Druket i sin ungdom, må den gerne iltes på karaffel i 1-2 timer.

WINECRITIC.COM
91/100 pts

Wine Spectator
90/100 pts

