



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese Grosso

Lagring: 3 år på slovanske og franske træfade (50 hl.).

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06004211735



2017 RIO CASSERO

BRUNELLO DI MONTALCINO

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

RioCassero er navnet på en å, der løber forbi ejendommen og på en af Capazos vingårde (il Cassero), som blev delvist beplantet midt i 1990'erne. Det er også navnet på en Brunello, der i dag kan betragtes som Tenuta Caparzo's 2. vin. Den blev produceret for første gang i 1992.

Vinen er sammensat af vine lavet på Sangiovese Grosso af egen høst, som bl.a. kommer fra vingården il Cassero men også fra andre yngre parceller på de andre gårde. Også vine som man har frasortet under sammensætningen af Caparzos 1. Brunello-vin indgår i den. Rio Cassero er modnet 3 år på store træfade (50-80 hl.) af eg fra Slavonien og Frankrig, og yderligere 12 måneder på flaske, inden den forlader vingården. RioCassero er derfor lettere end f.eks. Caparzos 1. vin i samme årgang, men i mange tilfælde er det faktisk en fordel: Vinen modner ganske enkelt hurtigere end storebroderen og får derfor tidligere en blødere og mere harmonisk stil.

RioCassero har Brunellos dybe, rubinrøde farve, og vil med alderen få en klassisk rødbrun kant på glasset. Den har en blød og afrundet karakter og samtidig meget frugt og elegance, med en god dybde og koncentration. Man finder Caparzo's typiske nuancer af peber, kirsebær og marcipan, men det er dog finessen og frugten som kommer frem til sidst, med sarte nuancer af vilde bær. Den har helt klart potentiale til en 8-12 års modning. Vinen må gerne åbnes 1/2 time inden servering. RioCassero vil egne sig fint sammen med fuglevildt, lam, and og sammen med hvid- eller rødsommeløse.

