



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese

Lagring: 30 mdr. på træfade (40 hl.) + 6 mdr. på flaske.

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 5.8 g/L

Restsukker: 0.8 g/L

PH værdi: 3.5

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06077311635

Anbefales til:



2016 BRUNELLO DI MONTALCINO PODERNOVI

DOCG, 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

Vinen laves på 100% Sangiovese fra på den økologiskdyrkede vinmark Podernovi (3 ha., beplantet i 1990), med en hovedsagelig kalk og mergelholdig jordbund, og en tæt beplantning på 4.000 vinstokke/ha. Hver vinstok producerer således kun få klaser (34 hl./ha.), men til gengæld utroligt koncentrerede druer, som giver en sjælden kompleksitet. Vinmarken vender mod sydøst og får en perfekt eksponering mod solen, samtidig med, at dens højde, 450 m.o.h., giver kølige temperaturer om natten, hvilket tilfører vinen aroma og delikathed.

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. Ved ankomsten til kælderen bliver druerne yderligere selekteret på et sorteringsbord og derefter afstillet. Efter en skånsom masning bliver druerne gæret på koniske træfade af slavonsk eg (25 hl.), med druernes naturlige gærceller. Efter presning bliver vinen overført på fad af 20 hl., hvor en spontan malolaktisk gæring finder sted. Derefter modnes vinen i 30 mdr. på træfade af 40 hl. Efter aftapning modner vinen yderligere i 6 mdr. på flaske.

I 2016 gav en mild vinter og et varmt forår stabil vækst, med en regnperiode, som sikrede gode vandreserver i dybden, men forstyrrede en smule blomstringen. De gode vandreserver sikrede en perfekt modning i løbet af de ekstreme varme juli-, august- og september-måneder, samtidig med at de kølige nætter gav store forskelle i temperatur, og dermed en god balance i druerne mellem sødmekoncentration og syre. Udbyttet var mere begrænset end i 2015, men kvaliteten var fremragende. Brunello di Montalcino Podernovi 2016 har områdets klassiske karakter, med frugtrige nuancer af hindbær, ribs og blomster samt mere flygtige toner af roser, violer og jasminblomst. Smagen er struktureret og velouragtig, med karakter af friskplukkede røde bær, milde krydderier og let eksotiske nuancer til sidst. Eftersmagen er både kødfuld og klingende ren. Server den til fx fuglevildt, råvildt, lam og okse – gerne med svampe, trøfler eller skovbær. Prøv den også til oste som Parmigiano Reggiano eller Pecorino.



The
WINE
ADVOCATE
95/100 pts

WINECRITIC.COM
95/100 pts

Wine Spectator
95/100 pts