

Voliero Rosso di Montalcino DOC 2016

Vinifikation:

Druer: 100% Sangiovese

Terroir: Andrea Cortonesi opkøber druerne til denne vin fra flere forskellige vinmarker, der alle er placeret ved Canalicchio i den nordlige del af Montalcino. Efter høst bringes alle druerne til hans vingård Uccelliera, hvor han efterfølgende laver denne skønne Rosso di Montalcino.

Høst: Denne vin er sjælden i den forstand, at der kun produceres ca. 400 flasker af hver årgang - det lave antal flasker vidner om lavt høstudbytte.

Lagring: Vinen macererer på ståltank i 18-20 dage. Efter fermenteringen er overstået lagres vinen på store egetræsfade fra Slovenien på 2000-5000 liter. Vinen ligger herefter på fad i 8-10 måneder.

Vinens udtryk:

Farve: Granatrød farve.

Duft: Næsen viser skønne røde frugter af syltige kirsebær og en smule ribs. Vinen har også en umådelig indsmigrende duft af blomster fra timianbuske samt tobak og vanilje. Selvom duften fra vinen nærmest eksploderer op af glasset, så fremstår næsen samtidig let og elegant. Dette er en vin, som hænger sammen på flere niveauer. De florale noter giver næsen vinger mens frugten giver vinen en herlig friskhed. De dybe noter af tobak og vanilje skaber et solidt fundament, som får hele vinens udtryk til at fremstå balanceret og perfekt "i vater".

Smag: Vinen er tør og med medium+ syre og medium tannin. Smagen er frisk og saftig. De røde bærnøter fra næsen går tydeligt igen i smagen og skaber herved en rød tråd og sammenhæng fra start til slut. Syren gør vinen livlig i munden, og vaniljen fra fadet giver et behageligt modspil til den friske syre. Også efter man har synket vinen, fornemmes dens syre som en behagelig vibrerende følelse på tungen og efterlader et aftryk som kunne minde om gammel rust på jern.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2018-2023+

Serveringsforslag: Vine lavet på sangiovese er vine, der har nærmest schweizerknivs-lignende egenskaber, når de parres med mad. Vær derfor ikke bange for at eksperimentere lidt. Både lam, svin, kalv og oksekød vil passe til denne vin - især hvis det er tilberedt stegt, grillet eller braiseret. Indtænk gerne lokale ingredienser som er særlige for Toscana - herunder hvidløg, krydderurter og pesto. Sangiovese er en forholdsvis kraftig drue som ledsages bedst af krydrede retter med kød. Men modsat Brunello som ligger længe på fad, så har denne vin kun lagt 8-10 måneder på fad. Dette giver - til trods for den krydrede druesort - en relativt let men stadig krydret vin. Vinen vil derfor også passe fremragende til lette simple retter ala pizzaer bagt på grill eller i stenovn.

Serveringstemperatur: Ca. 14-16 grader

Score & priser:

- Falstaff Magazin: 92 points

- Vinous: 90 points