

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Rosso di Montalcino Rossofonte DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona



Rosso di Montalcino Rossofonte.

Nøje udvalgte Sangiovese Grosso druer fra egne marker og lavere udbytte end basis Rosso di Montalcino.

Da det sidste medlem af familien Piccolomini døde i 1985 blev denne klassiske og meget velrenommerede ejendom overtaget af Giuseppe Bianchini. Der er tale om en historisk ejendom fra 1700 tallet, der ligger i det sydøstlige hjørne af Montalcino-distriktet, kaldet Castelnuovo dell'Abate, og man råder over 200 ha landbrugsjord, hvoraf 40 ha er udlagt til vinproduktion. Her dyrkes Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah, men hjertebarnet er naturligvis Montalcinos særlige klon af Sangiovese Grosso kaldet Brunello di Montalcino. Ejendommen fremstiller tre varianter af Brunello di Montalcino, som på deres respektive niveauer hører til de absolut bedste af de bedste. De er konciperet i en opdateret traditionel stil, der imødekommer moderne ønologiske indsigter, men lagring foregår - i overensstemmelse med traditionen - på store *botti* af slavonsk eg, og ikke på franske *barriques*, som nogle producenter foretrækker. Det giver meget rene og frugtige vine, der ikke domineres af sekundær-aromaer fra fadene, og tillader druens delikate og nuancerede karakter at udfolde sig uforstyrret. De tre Brunello di Montalcino forener det kraftfulde med det elegante og er umådeligt komplekse og har alle den eftertragtede fløjlstekstur og dybe, rige smagsfyldte, der gør at områdets fineste vine anpriseres som nogle af de mest fortrinlige udtryk for Sangiovese, Toscanas store blå drue. Derudover fremstilles en meget anerkendt Rosso di Montalcino, den ugudelige Ateo på en kombination af Cabernet Sauvignon og Merlot, og den kølige og eminente Fabius på 100% Syrah, som er en af Italiens fineste på denne druesort.

Rosso di Montalcino Rossofonte er den seneste nyhed fra huset. Der er tale om nøje udvalgte druer fra egne marker med et lavere udbytte end til basis Rosso di Montalcino. Det er selvfølgelig Sangiovese Grosso (Brunello), som bruges til denne vin. Rosso di Montalcino-vine er ofte lettere og mere saftige end Brunello-vinene, og lokker med deres frugtige og bærmættede karakterer. I denne vin finder man dog en kompleksitet der i mange tilfælde vil overgå Brunello-vine. Der er en sublim balance mellem fadpræget og saften, dybden er betagende og i munden hænger den ved længe. Man skulle tro, at dette er en Brunello, og ikke blot en Rosso.

LOKALITET

Toscana, Castelnuovo dell'Abate, Montalcino. 7,76 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Sangiovese Grosso, (Brunello), håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 40.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæring med skindkontakt på temperaturkontrollerede stål- og cement-tanke. Lagret 12 måneder på 7,5-25 hl *botti* af slavonsk eg + 8 mdr. på flaske.

OPLEVELSEN

Rubindrød. Næse med friske, delikate florale og frugtige noter, der er typiske for ung Sangiovese fra Montalcino. I munden smidig, spændstig og kompleks og med en fortrinlig smagslængde for sin type. Og så er det en særdeles elegant vin, med præget af områdets varme, der let konkurrerer med mange andre producenters basis-Brunello.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blommer, jordbær
- Violer, tobak, læder

SERVERING

- Pasta med ragu af vildsvin
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Drikkes ung og 5 -7 år fra høst.

www.ciaccipiccolomini.com

adriatvinimport.dk

