

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Brunello di Montalcino Nello Riserva DOCG Baricci



Familiens topvin Brunello Riserva "Nello" fremstilles kun i de allerbedste årgange. Druerne kommer fra det bedste parcel på Montosoli og udtrykker det mest komplekse univers fra Baricci.

adriatvinimport.dk



Ejendommen blev grundlagt i 1955 af Nello Baricci (1921-2017), da han erhvervede vingården Colombaio di Montosoli med omkringliggende jord. Den er ideelt placeret på den legendariske Montosoli-skrænt, i Montalcinos nordlige sektor, lidt nord for selve byen Montalcino. Han blev født i Montalcino og kom fra en familie af vinbønder, der dyrkede jorden for en landejer mod at få halvdelen af høsten. Nello forstod lokalitetens potentiale, og da muligheden bød sig, købte han Colombaio di Montosoli, der ligger på et sted af samme navn. Navnet Montosoli forbindes til en Villa Montosoli på stedet, en sienesisk renæssance-landvilla, der er bygget i den såkaldte Peruzzi-stil, med henvisning til den berømte maler og arkitekt Baldassarre Peruzzi (1481-1536), og den blev grundlagt i 1535. Colombaio di Montosoli hørte tidligere til Villa di Montosoli og dyrkning af vin på Montosoli-skråningen kan knyttes sammen med den første beboelse af villaen og går formentlig endnu længere tilbage. Montosoli, der er noget nær det tætteste man kommer på en Grand Cru i Montalcino, har ry for at give elegante og friske vine, der forener finesse med en kraftfuldhed, der ellers associeres med Montalcinos mere sydlige vine. Baricci ejer 12 ha jord, alle på Montosoli, og 5 ha er udlagt til dyrkning af Brunello di Montalcino. Tredje generation tog over i 2009, og lavede den første Riserva fra høsten i 2010, og den kom til at bære grundlæggerens navn. Nellos datter Graziella Baricci og hendes mand Pietro Buffi's to sønner Federico Buffi og Francesco Buffi driver nu vinbruget. De dyrker vinmarkerne økologisk, men der er ikke certifikation. De traditionelt fremstillede vine er unikke, artisinale udtryk for Montosoli og stedets ånd, dets *genius loci*, formidles eksemplarisk i op til tre forskellige aftapninger, der er velanmeldte i den kritiske presse.

Familiens Riserva anerkender Nellos liv og virke, og ikke bare hans betydning for Baricci-vinbruget, men for området som sådan. Druerne hentes fra familiens bedste parcel på Montosoli, en *cru nel cru*, dvs. fra familiens mest privilegerede dyrkningslokalitet indenfor deres besiddelser på den større Montosoli-cru. Den fremstår i en rigere og mere koncentreret stil end grundudgaven, der, ment positivt, udtrykker en slags balance-ret gennemsnit af Baricci's favoriserede besiddelser.

LOKALITET

Cru Montosoli, i den nordlige del af Montalcino, Toscana

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Sangiovese Grosso, (Brunello), håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Økologisk dyrkning, uden certifikation.

ÅRLIG PRODUKTION

1800-2000 flasker, når den laves.

FRA MOST TIL VIN

Gæring foregår på termostyrede ståltanke ved op til 28° C og macerationen varer 20-25 dage og malolaktisk gæring foregår også på stål. Vinen lagres i ca. 40 måneder på 500 liters franske tonneaux.

OPLEVELSEN

Rubin- henimod granatrød farve. Vinen viser sig med en intens og sammensat velduft, med frisk og tørret frugt i skøn forening og med noter af underskov, trøfler og chokolade. I munden med en betagende, blød tekstur og fylde, præcis sødme og en smag, der nødtigt slipper.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blomster, lakrids
- Chokolade, trøfler, tobak, læder

SERVERING

- Tagliatelle con ragù toscano
- Stegt og grillet rødt kød
- Fuglevildt
- Pernice al tartufo

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Klar fra frigivelsen og bedst 10-15+ år fra høståret.

www.baricci.it