

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Druerne til Bariccis Brunello kommer fra Montosoli-højen, som er nær det tætteste man kan komme på Grand Cru-niveau i Montalcino.

adriatvinimport.dk



Brunello di Montalcino DOCG Baricci

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.

Med 6 forskellige plots på en af de mest favoriserede dyrkningslokaliteter i Montalcino arbejder familien på at udtrykke jorden og den enkelte dyrkningssæson mest troværdigt. Baricci fortolker Sangiovese i en opdateret traditionel stil, der understøtter den måde stedet ytrer sig i vinen på. Det giver her en diskret magtfuld Brunello di Montalcino, der forener en yndefuld fremtræden med en overflod af sansningsproducerende stoffer, der løftes frem af stedets kraft.

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

11.000-13.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Gæring foregår på termostyrede ståltanke ved op til 28° C og macerationen varer 15-18 dage og malolaktisk gæring foregår også på stål. Vinen lagres i mindst 3 år på 40 hl botti af slavensk eg.

OPLEVELSEN

Rubin- henimod granatrød farve. Vinen fortjener dekantering og fremviser en sammensat Brunello-næse med autoritet og noter af blomster, frisk og tørret frugt, underskov, lakrids, tobak, og læder. I mundhulen opleves en raffineret fylde og en karakteristisk fløjlstekstur, og smagen udbreder sig med format og længde.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, blomster, lakrids
- Trøfler, bladtobak, læder

SERVERING

- Pappardelle al ragu
- Ribbensteg med krydderurter
- Stegt og grillet rødt kød
- Abbacchio con patate al forno

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Bedst 5-10+ år fra høståret.

www.baricci.it