

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Raffineret og sammensat Rosso di Montalcino med både dybde og elegance, der illustrerer oprindelsesstedet "Montosoli-højen" på bedste vis.

adriatvinimport.dk



Rosso 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.

Selektionen af druer til familiens Rosso di Montalcino foretages med udgangspunkt i den enkelte dyrknings-sæson, men ofte hentes de fra yngre planter. Vinen skal vise en lidt mere frisk og primærfrugtig side af Montalcinos store druesort, og den lagres i kortere tid og frigives tidligere end de to *Brunelli*. Det er dog stadig en ambitiøs og meget vigtig vin for Baricci, med ægte Montosoli-karakter, og det er en Rosso anlagt for raffinement, sammensathed og høj klasse.

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

Ca. 18.000 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 et år på 20-25 hl botti af slavonsk eg.

OPLEVELSEN

Rubin- henimod granatrød farve. Skønt Sangiovese-frugtig og med en sjælden nuancering for en Rosso. I munden med præcis fylde og Montosoli-friskhed og typiske teksturgivende, bløde tanniner i den vedholdende smag.

ASSOCIATIONER

- Kirsebær, skovbær, blommer
- Lakrids, bladtabak, læder

SERVERING

- Polpettone al sugo
- Kamsteg med krydderurter
- Cottage pie/Shepherds pie
- Stegt og grillet rødt kød
- Straccetti di manzo con erbe

Serveringstemperatur: 14-15° C.

POTENTIALE

Velsmagende fra frigivelsen og 7+ år fra høståret.

www.baricci.it