

Voliero Rosso di Montalcino DOC 2018

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: Sangioveses udtryk er manifoldig. Men denne 2018-fortolkning distancerer sig meget fra det mørkfrugtige og beskidte udtryk, man ofte finder i Toscana. Den rødfrugtige næse fremstår med en lethed og elegance så smuk, at man næsten får tårer i øjnene. Jordbærgrød, yougurt, revet appelsinskal, sødlig pibetobak, vaniljesamt en smule oldschool rust står smukt i glasset side om side med Voliero Rosso's signaturdufte af blomster. Det hænger rigtig godt sammen!

Smag: I smagen er vinen frisk, saftig og syrlig. Smagen støttes op med behagelig noter af toscanske krydderurter, som sender tankerne af sted på en drømmerejse til de solrige bakker i Toscana. Tanninerne er til stede men fremtræder allerede nu med en uimodståelig og poleret charme. Det her er meget drikkeligt.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2018-2024

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 relativ 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:

- Vinous: 88 points.
- Robert Parker: 87 points.
- Wine Enthusiast: 86 points

