



Rosso di Montalcino 2020

Producent: Sanlorenzo
Område: Toscana
Land: Italien
Alkohol: 13,5
Drue: Sangiovese

San Lorenzo hører til i den sydlige del af Montalcino, som generelt frembringer regionens mest kraftfulde vine. Markernes beliggende i 400-500 meters højde bevirker dog, at vinene nyder godt af højderens kølige effekt og den befriende syrefriskhed, som det medfølger. 2020 var et specielt år, hvor verden gik i stå pga pandemien, men heldigvis havde det ikke betydning for vejret i Montalcino, som viste sig fra sin gode side, og sikrede god modning af Sangiovese druerne.

Små 8.000 flasker laves der afhængigt af årgangen af denne økologisk certificerede Rosso di Montalcino, som er frembragt fra vingårdens yngre vinstokke plantet på sten- og lerholdige marker.

Al høst og den efterfølgende selektering er foregået ved håndkraft, hvorefter vinen afstilles og gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål for til slut af lagre på brugte barriques.

Vinbeskrivelse:

Den transparente røde farve efterfølges af en charmerende og givende næse med de så klassiske Sangiovese-toner af røde kirsebær, tranebær, blomster, balsamico og mineralitet.

I munden ruller frugten fyldigt og blødt over tungen, mens den sprællende syre og velintegrerede, bløde tannin på smuk vis sikrer balancen i denne herlige Rosso di Montalcino.

Druesammensætning:

100% Sangiovese

Vinexpressen:

91+ point

Beskrivelse af producenten

Podere Sanlorenzo ligger i den sydøstlige del af kommunen



Montalcino i en højde af ca. 500 meter over havets overflade i et velventileret, solrigt område. Denne placering tillader store temperaturforskelle mellem dag og nat, hvilket giver druerne det bedste potentiale.

Sanlorenzo – som i fem generationer har været i familiens eje, og som den dag i dag stadig har tre generationer boende på gården – har fire vigtige vinmarker. De er placeret på de sydlige skrån timer af ejendommen – enten med sydlig eller vestlig eksponering. Vinmarkerne dækker i alt 4,7 hektar, alle tilplantet med Sangiovese-vinstokke.

Jordbunden er stenet og har tendens til at være tør og fattig. Det særlige mikroklima og koncentrationen af nedbør i foråret og i løbet af det sene efterår påvirker Sangiovese-druens vækst og giver en unik smag.

Nogle dage – hvis man står på et særligt sted på vinmarkerne og med de helt rigtige vejrforhold – kan man ude i horisonten både se havet, Korsika og Elba. Og samtidig siges det, at vinmarkerne – på særligt blæsende dage – bliver talerør for Sanlorenzo – et kor, der bryder tavsheden og fortæller historien om Sanlorenzo.

Kontaktinformation
Podere Sanlorenzo 280
53024 Montalcino Siena
Italien
www.sanlorenzomontalcino.it