



Lèonus 2022

Producent: Cortonesi
Område: Toscana
Land: Italien
Alkohol: 14,0
Drue: Sangiovese

Lèonus er en charmerende og saftig Sangiovese-baseret vin, der kandiderer til titlen som det berømte Brunello-områdes Best-Buy!

Her omkring Moncalcino, hvor den berømte [Brunello di Montalcino](#) laves, skal man nemlig lede længe for at finde tilsvarende kvalitet i den prisklasse.

Seneste årgange af Lèonus har da også fået følgende anmeldelser med på vejen:

★★★★★ & UGENS BEDSTE KØB | Din Vin Guide (2021)
'En spændende vin med fin lang saftig afslutning'

★★★★★ | Flaskehalsen (2020)
'Noget af det bedste, jeg har smagt under 100 kroner'

★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2019)
'Igen et hjernedødt godt køb!'

★★★★★ | Flaskehalsen (2019)
'Det er en lækkerbysken'

★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2018)
'Hjernedødt godt køb!'

★★★★★ | Ekstra Bladet (2018)
'GODT KØB'

★★★★★ | VinAvisen (2018)
'Fortræffelig rødvin'

Lèonus er lavet fra unge vinstokke på Cortonesis vinmarker. Størstedelen kommer fra den nordligt beliggende La Mannella-mark og en mindre del fra Poggiarelli-marken beliggende i den



sydøstlige del af Montalcino.

Vinen lagres 5-6 måneder på 3.000 l slavonsk eg og efterfølgende tre måneder på flaske.

Vinbeskrivelse:

Lèonus er en elegant og stærkt vanedannende Montalcino-vin.

Her er langt fra tale om bombastisk power-vin, men derimod en slank, saftig og svævende let Sangiovese, som er tro mod både Sangiovese-druens karakteristika og det unikke terroir, den kommer fra.

Transparent rød i farven og med en indbydende og nærmest delikat duft af tranebær, røde kirsebær, urter, medicinskab, mineralitet og mynte.

Smagen går fint i sammenhæng med duften, hvor vinen fremstår forfinet og samtidig uhyggeligt letløbende med Sangiovese-druens herlige, vanedannende saftighed og et stenet, mineralsk touch som afslutning.

Et forfriskende udtryk af den "rene" Sangiovese.

Druesammensætning:

Sangiovese

Flaskehalsen:

93 point

Flaskehalsen:



Houlbergs Vinblog:



Beskrivelse af producenten

Cortonesi (tidl. La Mannella) er en mindre vingård beliggende på den eftertragtede nordlige side af Montalcino. Familien har siden starten af 70'erne drevet domænet, som især de seneste år er begyndt at lave Sangiovese-vine af ren topklasse fra deres små 8 ha vinmarker.

Faderen Marco og sønnen Tommaso står bag vinproduktionen. Indtil 1990 blev druerne solgt som bulk, men siden 1990 har familien selv solgt vinene fra domænets fremragende marker.

Cortonesi er en særdeles spændende producent af den italienske Brunello di Montalcino. Ikke kun pga. vinenes generelle kvalitet, men hos Cortonesi har man virkelig



mulighed for at danne sig et overblik over de forskellige terroirs i Montalcino, hvilket absolut ikke er tilfældet hos alle producenter.

Tæt ved vingården på nordsiden af Montalcino laves deres Brunello di Montalcino fra La Mannella-marken, hvor jordbunden består af kalksten, sand og ler. Domænets anden Brunello (Poggiarelli) kommer derimod fra den sydøstlige del af regionen, hvor jordbunden på denne mark er mere stenet og rig på mergel. To vine, som på hver deres måde viser, at man i Montalcino sagtens kan udtrykke "terroirtro" Brunello.

Selvom familiens Brunello fra Poggiarelli-marken lagres på en andel af tonneau, må stilen hos Cortonesi siges at være ret traditionel med lang maceration og efterfølgende lagring på store, brugte fade af slavonsk oprindelse.