



Rosso di Montalcino, La Mannella 2021

Producent:	Cortonesi
Område:	Toscana
Land:	Italien
Alkohol:	14,5
Drue:	Sangiovese

Cortonesis Rosso di Montalcino er en traditionel, terroirtro og "kølig" enkeltmarks-rosso, som brillerer med elegance krydret med et saftigt Sangiovese-touch.

Vinen kommer fra La Mannella-marken, som er beliggende på den nordlige og mere kølige side af Montalcino-bakken i 350 meters højde, hvor jordbunden består af grus og "Galestro" (skifer), hvilket typisk resulterer i en rødfrugtet og mineralsk fortolkning af Sangiovese.

Al høst og sortering foregår med håndkraft med en efterfølgende lang macerationstid. Vinen lagres herefter på store, brugte fade af Slavonsk afstamning.

Vinbeskrivelse:

Cortonesis klassiske tilgang til vindyrkningen kommer virkelig til udtryk i denne udgave af prisbasker af en Rosso di Montalcino, som på en befriende let og elegant måde viser, hvorfor Sangiovese-druen (og Montalcino-regionen) er så unik.

Den transparente røde farve efterfølges af en fremragende intens næse med de så klassiske Sangiovese-toner af saftige kirsebær, ribs, knuste tranebær og medicinskab.

I munden en imponerende kølig og saftig stil præsenteret med en vibrerende syre og spændstige tanniner, så helhedsindtrykket bliver enormt afbalanceret - og hvor man virkelig får lyst til et glas mere.

Druesammensætning:

100% Sangiovese

92 point



Robert Parker's Wine Advocate:

Vinministeriet:



Din Vin Guide:



Vinministeriet:



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.