



Brunello di Montalcino, Poggiarelli 2018

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

Poggiarelli-marken ligger i modsætning til Cortonesis øvrige marker i den sydøstlige del af Montalcino-regionen. Her i godt 420 meters højde med et stort indhold af "Galestro-sten" og malm.

Vinen er ikke helt så traditionelt fremstillet som domænets anden enkeltmarks-Brunello (La Mannella). Fadlagringen varer her typisk omkring 36 måneder, hvor af 12 måneder er på 500 liters franske tonnuax og efterfølgende 24 måneder på store brugte fade af slavonsk eg. Slutteligt lagrer vinen godt 12 måneder på flaske.

Cortonesis 'Poggiarelli' er i årgang 2018 en verdensklasse Brunello, der trods et svanskeligt år, er blevet fremhævet som en af det største smagsoplevelser af Michaela Morris fra Decanter:

'In 2018, I particularly appreciate the vintage's lovely surprises. These include some of my 'best yet', such as(...), Cortonesi's Poggiarelli'

Vinen åbner med intense og klassiske aromaer med kirsebær, violer, blåbær, tobak og våde flintesten.

Vinbeskrivelse:

I munden smyger den fyldige frugt sig med en silkeblød tekstur over tungen, mens den så klassiske Sangiovese-syre får mundvandet til at ruske. Dette mens de skarpt fokuserede tanniner står så fast, at den forekommer ekstremt helstøbt og særdeles afbalanceret.

Denne vin i årgang 2018 er en årgang der kan med fordel kan lagre i kælderen et par år.



Druesammensætning:

Sangiovese

Luca Gardini: **96 point**
James Suckling: **95 point**
Robert Parker's Wine Advocate: **94+ point**
Decanter: **94 point**

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.