

Rött vin

Rosso di Montalcino DOCG 2024

Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto

Pris 495 kr
nr GB1101 - 750 ml

Ursprung Montalcino Toscana

Druvor Sangiovese

Alk. halt 13.5%

Jordmån En blandning av galestro, skiffer, kalksten, sand och vit lera

Information Druvorna till vinet kommer från två olika vingårdar. Podernovone som planterades 1998, belägen ca 500 meter havet med en sydvästlig exponering. Samt Canalicchio, planterad 1989 beläget ca 250 meter över havet med nordvästlig exponering.

Karaktär Djup rubinfärgad färg med koncentrerade toner av körsbär, blodapelsin och rosor. En mycket fruktig smak med uppfriskande syror, fin balans och silkeslena tanniner. Njut nu eller spara ytterligare 10 år för att utveckla en ännu större smakkomplexitet.

Vinifiering Druvorna skördas för hand. Fermenterades vid en temperatur av 27-28 grader och macererades i 18 dagar.

Lagring Vinet har lagrats 10 månader på 5000, 1000, 2100 och 2500 liters slavonska ekfat.

Passar till Smakrika pastarätter, ost och chark. Svamprisotto samt rätter med anka och kalv.

Om producenten

Historien bakom en av Montalcinos förnämligaste vinegendomar kan egentligen skrivas med få ord: kärlek, mat och strålande vin. Familjeföretaget Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto omfattar idag två egendomar. Basen är den ursprungliga som ligger nordost om Montalcino och omfattar fem hektar, varav två är planterade med Sangiovese. En del med rankor som fadern planterade 1947.
I mitten av 1990-talet köpte man egendomen Podernovone på sluttningarna på 500 meters höjd sydost om Montalcino. Den består av fyra olika vingårdar planterade med Sangiovese och Merlot. Här ligger också den nya vinanläggningen som invigdes 2015. Där möts gammalt och nytt i skön förening. Byggtekniken är antik med murar som ger luftväxling men håller temperaturen konstant, men själva utrustningen är toppmodern. Allt skapat med hänsyn tagen till miljön.
Vingårdarna sköts helt ekologiskt och allt arbete är manuellt från beskärning till skörd. Varje hektar kräver 400 arbetstimmar årligen. Vinifieringen följer inga fasta recept, men två saker ruckar man inte på: extrem hygien och en stadig jästemperatur på 27-28 grader. Resten avgörs av varje årgångs speciella krav. De aromrika druvorna från Podernovone kompletteras perfekt av de lättare tonerna och den fina syran i druvorna från Le Chiuse di Sotto.
Gianni Brunelli Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto gör fem viner av högsta kvalitet. Tre av bara Sangiovese: Brunello di Montalcino, Brunello di Montalcino Riserva och Rosso di Montalcino. ”Amore Costante” (evig kärlek) är en blend av Sangiovese och Merlot som Gianni skapade för sina vänner. Dessutom gör man en Toscana Rosso av ren Merlot. De flesta av etiketterna pryds av ett porträtt av mamma Elvira, målat av en av restaurang le Logges tacksamma stamgäster.