

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Select Appellation

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND

GÆRING

TYPE
Let rødvin

Uccelliera

Uccelliera, Brunello di Montalcino Riserva 2016

NB! Forsalg - vinen kommer først til landet primo februar, hvorefter vinene sendes ***" Rich and deeply alluring, the 2016 Brunello di Montalcino Riserva wafts up to display crushed ashen stone mixed with hints of ginger, dusty florals and black cherry preserves. This is velvety-smooth and pliant in feel, lifted by cooling herbal and mineral tones, as an opulent wave of ripe red and black fruits washes across the palate, leaving a staining of minerals and spice in its wake. It's long and structured, in need of further time to come fully into focus, yet somehow the 2016 Riserva remains completely fresh, tapering off to inner earth tones and hints of blueberry. Time will reveal further depths. This is an utterly classic Uccelliera Brunello in the making.."*** ..Eric Guido, VINOUS
97p Brunello Riserva er Uccellieras topvin, med ekstra lang fadlagring i mindst 36 mdr. på en blanding af slavonsk og franske eg. En vin med større tyngde og kraft, end husets Brunello. Til kraftige retter med vildt og oksekød. Vinen kommer i 6 stk. original trækasse. 2016 er en allerede legendarisk årgang, hvor Uccelliera manifesterer sin position i toppen af Brunello hierakiet.

OM PRODUCENTEN

Uccelliera ligger lidt gemt væk i bakkerne i det sydøstlige hjørne af Brunello i Castelnuovo dell'Abate. Her er den løse, stenrige jordbund og det varme mikroklima optimalt afsæt for topmodne druer selv i vanskelige årgange. Alle operationer i marken foregår med håndkraft, og den lille produktion af både Rosso og Brunello di Montalcino tilvirkes med en omhu og akkuratesse, der er sjældent set.

Uccellieras markbesiddelser var engang en del af naboejendommen Ciacci Piccolomini. Indtil 1986 hvor vinmager Andrea Cortonesi købte markerne af sin ven og arbejdsgiver Ciacci. Efter i flere år at have været kældermester for Ciacci, grundlagde Andrea sit eget vinhus Uccelliera og søsatte denne ny-historiske ejendom med årgang 1991. Produktionen i jomfruårgangen var på blot 500 flasker. Andrea Cortonesi råder i dag over seks ha. vinmarker, de sidste to hektar indkøbt indenfor de seneste år – en parcel der ligger lige op ad Piccolominis berømte Pianrosso mark.

Andrea anvender både slovenske og franske fade, men hans tilgang er klassisk, elegant og med fuldt tryk på aroma og smag. En stil der i mange vinguides har bragt ham frem i forreste linje af topproducenter af Brunello di Montalcino, og som årgang efter årgang leverer stilsikre og årgangstypiske eksemplarer.

Vinmarkerne plejes efter økologiske principper men uden egentlig certificering.