

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Rosso di Montalcino

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Kalholdig mergel

DRUER
Sangiovese

GÆRING
Ståltank

TYPE
Medium rødvin

Uccelliera

Uccelliera, Rosso di Montalcino 2021

Uccellieras Rosso di Montalcino, hører altid til et af de beste køb i genren. Klassisk struktur, med både jordagtigt tørhed og topmodne mørke kirsebær i skøn forening. Vinen laves på druer fra samme marker som husets Brunello, først efter ca. 8 mdr. på fad, udvælger Andrea Cortonesi hvilke fade der bliver til Rosso di Montalcino og hvilke der får lov at ligge til at blive husets Brunello. Vinen lagrer på en blanding af Slavonsk og fransk eg, og efterfølgende 3 mdr. på flaske inden frigivelse.
"Darkly alluring, the 2021 Rosso di Montalcino slowly comes to life with a beguiling blend of mentholated herbs, pine shavings and dried strawberries. This sweeps across the palate with textures of pure silk, soothing all that i touches with ripe red fruits and rosy inner florals guided by vibrant acidity. It finishes structured potent and long, punching well above its weight class, as licorice mingles with savory spices through the youthfully tense finale. This is next-level Rosso di Montalcino. In a word, spellbinding." VINOUS, 93 p. Eric Guido

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.