



Uccelliera

Uccelliera, Rosso di Montalcino 2022

"The 2022 Rosso di Montalcino entices with a whiff of mint leaf and sage before giving way to crushed black cherries, clove and white smoke. This shows the ripeness of the vintage in a beautifully balanced package, with mineral-laced red and blue fruits that swirl across textures of pure silk. It finishes incredibly long, repeating its mineral strength. Sweet tannins linger through the violet-tinged finale. The 2022 is an understated beauty" 92+p VINOUS "A ripe red color, the 2022 Rosso Di Montalcino is a potent little Rosso on the nose, with notes of wild cherries, anise, and pine needles. Medium-bodied, with good structure, it's showing the warmth of the vintage, with modest acidity. but it retains good freshness in spite of that. It's a very charming wine to enjoy over the next 2-3 years." 90p. Jeb Dunnuck Uccellieras Rosso di Montalcino, hører altid til et af de bedste køb i genren. Klassisk struktur, med både jordagtigt tørhed og topmodne mørke kirsebær i skøn forening. Vinen lagrer mindst 8 mdr. på en blanding af Slavonsk og fransk eg, og efterfølgende 3 mdr. på flaske inden frigivelse.

OMRÅDE

Italien

APPELLATION

Rosso di Montalcino

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Kalholdig mergel

DRUER

Sangiovese

GÆRING

Ståltank

TYPE

Medium rødvin

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 akkuratess, 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 kælderemester 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens