



#### OMRÅDE

Italien

#### APPELLATION

Brunello di Montalcino

#### DYRKNING

Konventionel

#### JORDBUND

Kalkholdig mergel

#### DRUER

Sangiovese

#### GÆRING

Ståltank

#### TYPE

Kraftig rødvin

## Uccelliera

# Uccelliera, Brunello di Montalcino 2019

*"Der er altid strukturel bund såvel som varmblodig finesse at finde i Andrea Cortonesis vine, der i min bog er kravlet op blandt den allerøverste elite i Montalcino i de senere år. De er territoriale, altid præget af deres ophav i det varme, tørre, vindblæste sydøstlige hjørne af zonen, det giver som bekendt bredskuldrede vine med stor dybde, saft og kraft og tæt, kernesund frugt med en varm tobakket generøsitet, udtalt muldet signatur og kalket mineralitet. 2019'eren har lidt af det hele. Her er et lille animalsk strejf, tørret salvie, røgelse og velproportioneret fadkrydderi. Smagen er storladet, fuld af power, men flot balanceret grundet en saftig frugtsyre. Finalen er vedholdende, flot længde, og de store, smeltende søde tanniner."* 95 p. 5 stjerner, Morten Bundgaard - Jyllands-Posten marts 2024 *"A ripe red color, the 2019 Brunello Di Montalcino is expressive of its place, with warming notes of licorice, black cherries, anise, cedar, and dark soil lifting from the glass. As it opens, it becomes purer in its fruit profile, shining through beautifully. Full-bodied, with ripe tannins and a savory slanting profile, notes of espresso and mocha float across the palate, filling it with purity of fruit and lovely concentration through its long finish. It's a fantastic Brunello with a warming richness that can stand up to hearty winter foods and will be best enjoyed over the next 15 years."* 96 p. Jeb Dunnuck, jebdunnuck.com Alle druer stammer fra Castellnuovo dell'Abate, og får efter endt gæring, lagring i 24 måneder på en blanding af Slavonsk eg og franske barriques. Inden frigivelse lagrer vinen på flaske yderligere i flere måneder, inden frigivelsen i januar. Der er tale om en vin med dybde og koncentration, men samtidig også en klassisk elegance som alle Uccellieras vine besidder. Vinen er umiddelbar, saftig og meget lækker at drikke allerede som ung, men har rigeligt med tyngde til 10+ år i kælderen.

## OM PRODUCENTEN

**VINOVA**

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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 akkuratelse, 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.