



OMRÅDE  
Italien

APPELLATION  
Brunello di Montalcino

DYRKNING  
Konventionel

JORDBUND  
Kalkholdig mergel

DRUER  
Sangiovese

GÆRING  
Ståltank

TYPE  
Kraftig rødvin

Uccelliera

# Uccelliera, Brunello di Montalcino 2020

*"The 2020 Brunello di Montalcino is spellbinding. Youthfully coy, it features a minty freshness and wild herbal thrust, giving way to bright cherry-berry fruit complicated by hints of worn leather. This is energetic and spry, yet elegant to the core, with crisp wild berries and a cascade of sweet spice elevated by zesty acidity. Tannic and potent yet still fresh, the 2020 lingers with a resonance of tart cranberry and sour citrus that leaves the cheeks puckered and the palate thirsting for more. This is a wild vintage of Uccelliera's Brunello di Montalcino. It's structured for the long haul yet already such a pleasure to taste" 95+p VINOUS*

*"The 2020 Brunello Di Montalcino is a jeweled ruby/red color and has a very lovely, complete feel with aromas of cherry liqueur, raspberries, candied licorice, balsamic herbs, and sage. It's beautiful and saturated and floats on the long palate, with a medium to full frame, a supple, ripe feel, and lovely freshness. It has the ability to improve and drink well over the coming 20 years."* 96 p.

Jeb Dunnuck 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

Uccelliera ligger lidt gemt væk i bakkerne i det sydøstlige hjørne af Brunello i Castellnuovo 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 akkurate, 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens