

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Rosso di Montalcino

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Kalholdig mergel

DRUER
Sangiovese

GÆRING
Ståltank

TYPE
Medium rødvin

Uccelliera

Uccelliera, Rosso di Montalcino 2023

"***This is a total pleasure to taste***" 92p. Eric Guido VINOUS.com ***"En ægte mini-brunello. Krydret, saftig, åben med harmonisk rød frugt. Fnuglet og dog meget intens. Og bevares, 230 kr. for en rosso er jo ikke gratis, men mere end pengene værd." 93p***. Niels Lillelund, Jyllands-Posten 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 lagrer mindst 8 mdr. på en blanding af Slavonsk og fransk eg, og efterfølgende 3 mdr. på flaske inden frigivelse.

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.