



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese Grosso

Lagring: 36 Mdr på gamle store fade og 12 Mdr på flaske

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 5,37 g/L

Restsukker: 0,9 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06004211935



2019 RIO CASSERO

BRUNELLO DI MONTALCINO

Distriktet

Vinene fra Montalcino anses for at være nogle af Italiens allerbedste, og området var i øvrigt det første i landet, som opnåede den fornemme betegnelse DOCG i 1980. Hemmeligheden bag Brunellos særlige stil og kvalitet skal findes i den unikke druesort, Sangiovese Grosso, som er en klon af Sangiovese, der blev indført omkring 1840 i Montalcino. Netop denne klon giver mere intense, komplekse og især holdbare vine end den almindelige Sangiovese. Både jordbunden og klimaforholdene er ret forskellige fra vinmark til vinmark i dette bjergrige område, og stilen for vinene kan derfor variere en hel del. Køliger steder giver som regel mere delikate vine.

Mens Brunello di Montalcino DOCG skal modne min. 4 år (for Riserva min. 5 år), hvoraf min. 2 år på fad (for begge vine), kan såkaldte Rosso di Montalcino (DOC/DOP siden 1983) nøjes med en modning på 10 måneder. Disse laves også på Sangiovese druer, men de er som regel lettere, mere umiddelbare og hurtigere modnende end Brunello vinene. Området Montalcino leverer også en lidt mere sjælden Moscadello di Montalcino DOC-dessertvin.

Producenten

Caparzo er grundlagt i 1970 og er i dag ejet af den visionære og dynamiske Elisabetta Gnudi Angelini, som bl.a. også ejer ejendommene "Borgo Scopeto" i Castelnuovo Berardenga (Chianti Classico) og "Doga delle Clavule" i Maremma i den sydvestlige del af Toscana. Under hendes ejerskab, er der investeret store beløb i at føre Caparzo frem til en topmoderne producent, der laver nogle af de bedste Brunello di Montalcino-vine i dette prestigøse vindistrikt, som betragtes som et af de bedste i Italien.

Caparzo-ejendommen, som ligger nedenfor og tæt på den idylliske og højtbeliggende by, Montalcino, består af i alt 200 ha., og heraf er i dag 90 ha. tilplantet med vin. Resten er primært udlagt til skov og agerjord, men der dyrkes også en smule oliven. Den kalkholdige undergrund giver her mulighed for at lave koncentrerede vine med en fornem frugt og finesse. Først og fremmest er det naturligvis Brunello-vinene, som har hovedfokus hos Caparzo, og som de laver i 4 udgaver, men de laver bl.a. også Rosso di Montalcino, en "super-toskaner", et par hvidvine samt en sød Moscadello di Montalcino. Der dyrkes derfor, foruden naturligvis primært Sangiovese, også Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer og Moscadello.

I vinkælderen forefindes det absolut mest moderne tekniske udstyr, der sikrer fuld kontrol over vinifikationen, og i en smuk modningskælder med hvælvede lofter finder man et bredt udvalg af de bedste træfade (slavonske og Allier). Caparzos vine betragtes med rette som fornemme repræsentanter for de eftertragtede og internationalt værdsatte Brunello di Montalcino-vine, og deres vine forefindes i dag på mange af de bedste restauranter i verden.

Produktet

RioCassero er navnet på en å, der løber forbi ejendommen og på en af Caparzos vingårde (il Cassero), som blev delvist beplantet midt i 1990'erne. Det er også navnet på en Brunello, der i dag kan betragtes som Tenuta Caparzo's 2. vin. Den blev produceret for første gang i 1992.

Vinen er sammensat af vine lavet på Sangiovese Grosso af egen høst, som bl.a. kommer fra vingården il Cassero men også fra andre yngre parceller på de andre gårde. Også vine som man har frasortet under sammensætningen af Caparzos 1. Brunello-vin indgår i den. Rio Cassero er modnet 3 år på store træfade (50-80 hl.) af eg fra Slavonien og Frankrig, og yderligere 12 måneder på flaske, inden den forlader vingården. RioCassero er derfor lettere end f.eks. Caparzos 1. vin i samme årgang, men i mange tilfælde er det faktisk en fordel: Vinen modner ganske enkelt hurtigere end storebroderen og får derfor tidligere en blødere og mere harmonisk stil.

RioCassero har Brunellos dybe, rubinrøde farve, og vil med alderen få en klassisk rødbrun kant på glasset. Den har en blød og afrundet karakter og samtidig meget frugt og elegance, med en god dybde og koncentration. Man finder Caparzo's typiske nuancer af peber, kirsebær og marcipan, men det er dog finessen og frugten som kommer frem til sidst, med sarte nuancer af vilde bær. Den har helt klart potentiale til en 8-12 års modning. Vinen må gerne åbnes 1/2 time inden servering. RioCassero vil egne sig fint sammen med fuglevildt, lam, and og sammen med hvid- eller rødskimmeloste.

