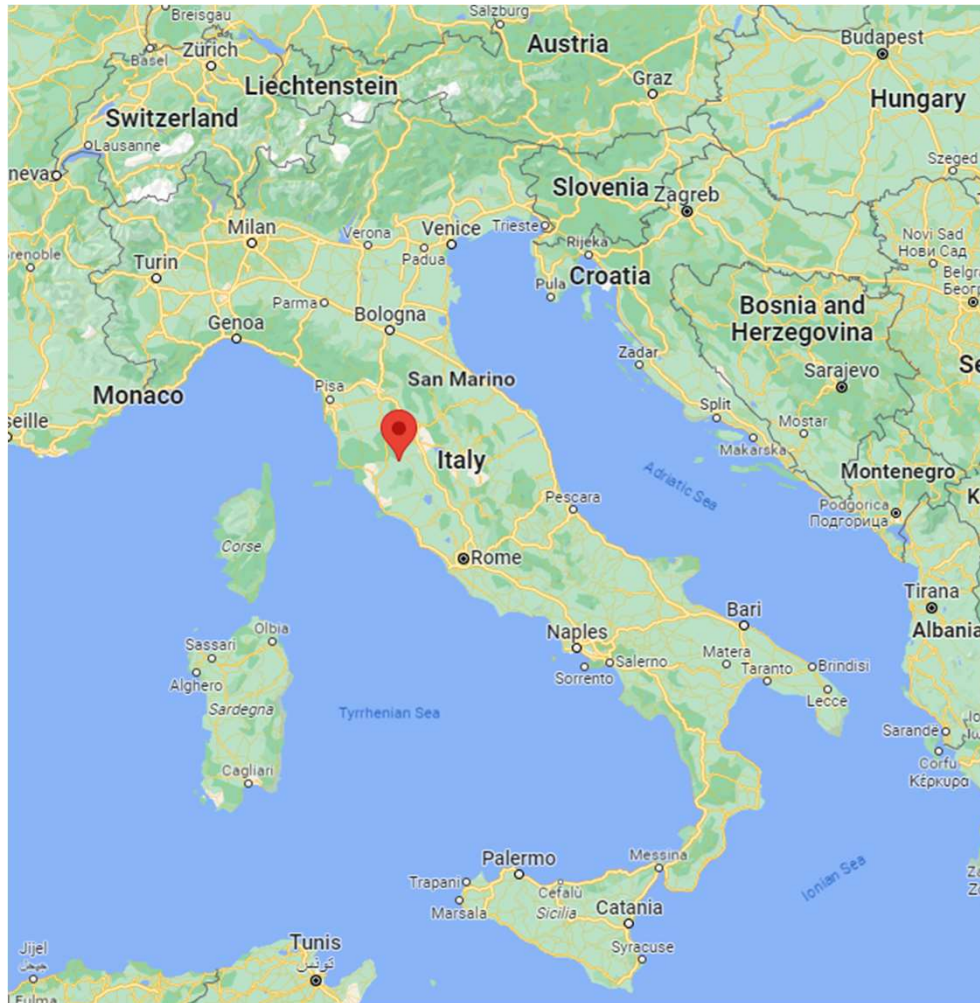


Montalcino, Munsänkarkarna Ludvika 2023-10-31



Anna-Lena och Torbjörn Åslund





Land: Italien

Region: Toscana (68 % av Jämtlands yta, 3,7 M)

Provins: Siena

Kommun: Montalcino

By: San Angelo in Colle

Hur hamnade vi här?



Omgivningarna



Bilden ovan: Vår i Toscana

Bilden t h: I bakgrunden Monte Amiata, 1738 m ö h



Kvällens laguppställning

Nummer	1	2	3	4	5	6
Namn	Spezieri	Rosso di Montalcino	Brunello di Montalcino	Vignalsole	Fonterutoli Chianti Classico	Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione
År	2021	2020	2018	2020	2020	2018
Producent	Col d'Orcia	Col d'Orcia	Col d'Orcia	Innocenti	Mazzei	Mazzei
Klassificering	IGT	DOC	DOCG	IGT	DOCG	DOCG
Alkoholhalt	13,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	13,5 %	13,83 %
Druva 1	85 % Sangiovese	Sangiovese (klon Brunello)	Sangiovese (klon Brunello)	50 % Cabernet Sauvignon	90 % Sangiovese	Sangiovese
Andra druvor	13 % Ciliegiolo, 2 % Cabernet S och Merlot	-	-	50 % Merlot	5 % Malvasia Nera, 5 % Colorino	-
Lagring	-	12 mån ekfat	24 mån ekfat, > 12 mån i flaska	12 mån små ekfat, 12 mån i flaska	12 mån ekfat, 30-45 dagar betongtank	18 mån ekfat, 4 mån betongtank
Pris / flaska 75 cl	134 SEK	159 SEK	299 SEK	404 SEK 1)	179 SEK	329 SEK
Nummer på Systembolaget	81627	2576	12357	Infört från leverantör	32229	32130
Övrigt	Ekologisk	Ekologisk	Ekologisk	Utförande varierar år från år		

1) Vin 25 EUR / 320 SEK, Frakt/flaska 4,89 EUR / 63 SEK, svensk skatt 21 SEK. Ger tot 404 SEK

Många producenter

Runt Montalcino, i det kulliga landskapet, finns **några hundra producenter** av några av de vintyper vi skall prova ikväll.

De allra flesta producenterna är knutna till "Brunellokonsortiet" som bl a deltar vid klassificeringen av årgångarna, sammanställer producenternas kontaktuppgifter och jobbar för att sätta dessa viner på kartan - på mer än ett sätt.

<https://www.consorziobrunellodimontalcino.it/en/home/home>

Från hemsidan kan man också lätt navigera till alla deltagande producenter och ta del av allt som de erbjuder.

Col d'Orcia

Kvällens viner nummer 1, 2 och 3 kommer från Col d'Orcia beläget långt söderut på kartan här bredvid.

Yta odling druvor **144 hektar**.

<https://www.coldorcia.com/>

Innocenti

Vin nummer 4, Vignalsole, görs uppe i nordväst, nära Torrenieri.

<https://www.innocentivini.com/en/>

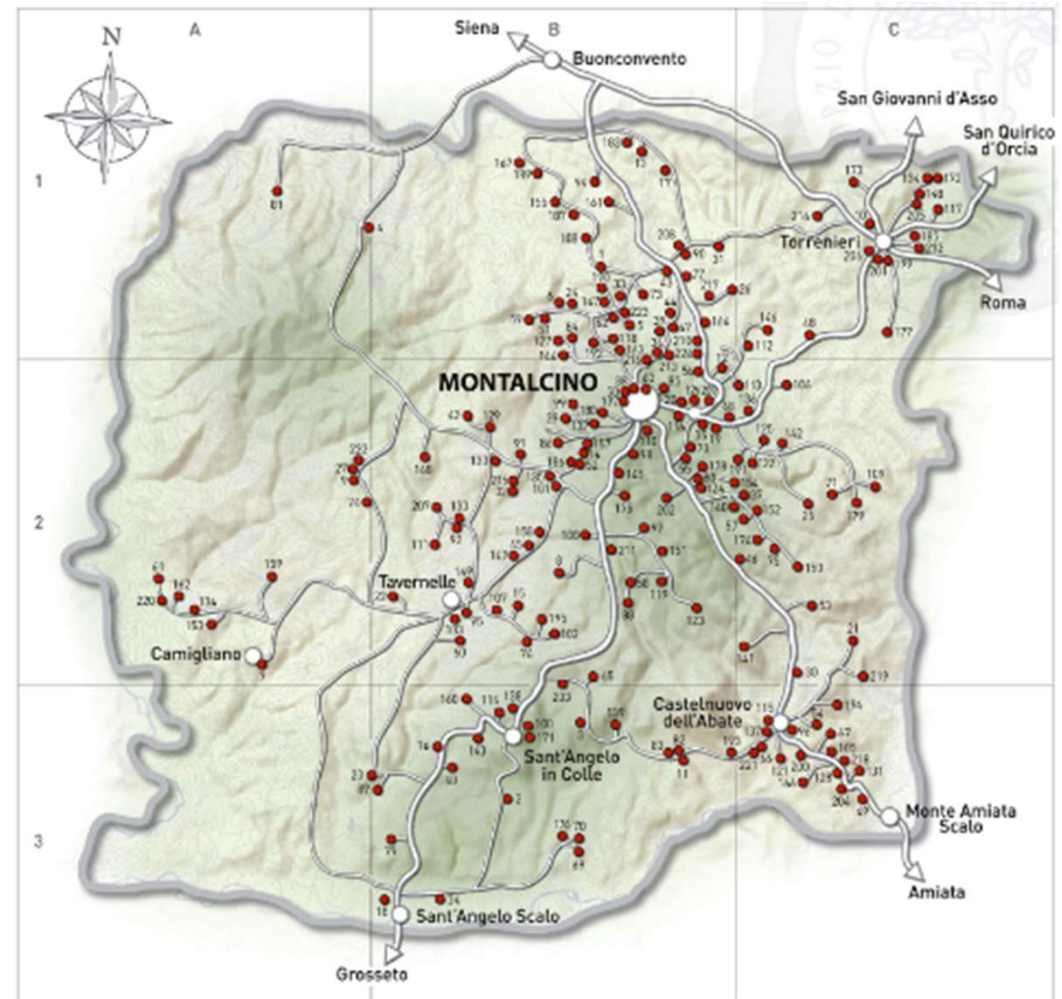
Yta odling druvor **7 hektar**.

Mazzei

Vin nummer 5 och 6 idag, Chianti Classico, tillverkas av druvor odlade i Chianti-distriktet mellan Florens och Siena (norr om kartan).

<https://www.mazzei.it/>

Yta odling druvor **110 hektar**.



1. Spezieri



Spezieri Toscana IGT 2021 Organic

Production area:

Col d'Orcia's own organic vineyards located on the Sant'Angelo hill overlooking the Orcia river and facing south. Average height above sea level 250 meters above sea level.

Grapes:

Blend of Sangiovese and Cilieggiolo with international grape varieties, generally from younger vineyards. Blending these grapes, Col d'Orcia has reinterpreted the old and noble art of assembling spices so as to obtain and exalt the complexity of flavors. The Cilieggiolo, ancient native Tuscan grape variety, gives fresh aromas of ripe black cherry which harmonizes with the austerity of the Sangiovese

Vinification:

Maceration on the skins for 8-10 days at carefully controlled temperatures of fermentation below 26 °C in order to preserve the intense and characteristic depth of the fruit. The malolactic fermentation follows immediately the alcoholic one (20% of the Sangiovese malolactic fermentation is carried out in barrels) and the early bottling aims to capture all the freshness of this wine.

MAIN FEATURES

Color: Deep ruby red with violet hues.

Bouquet: Powerful and fruity, marked cherry hints and small ripe red fruits notes blended with spicy aromas.

Flavour: Good structure, soft and lasting tannins. Long, pleasant and tasty aftertaste.

Alcohol: 13,5%

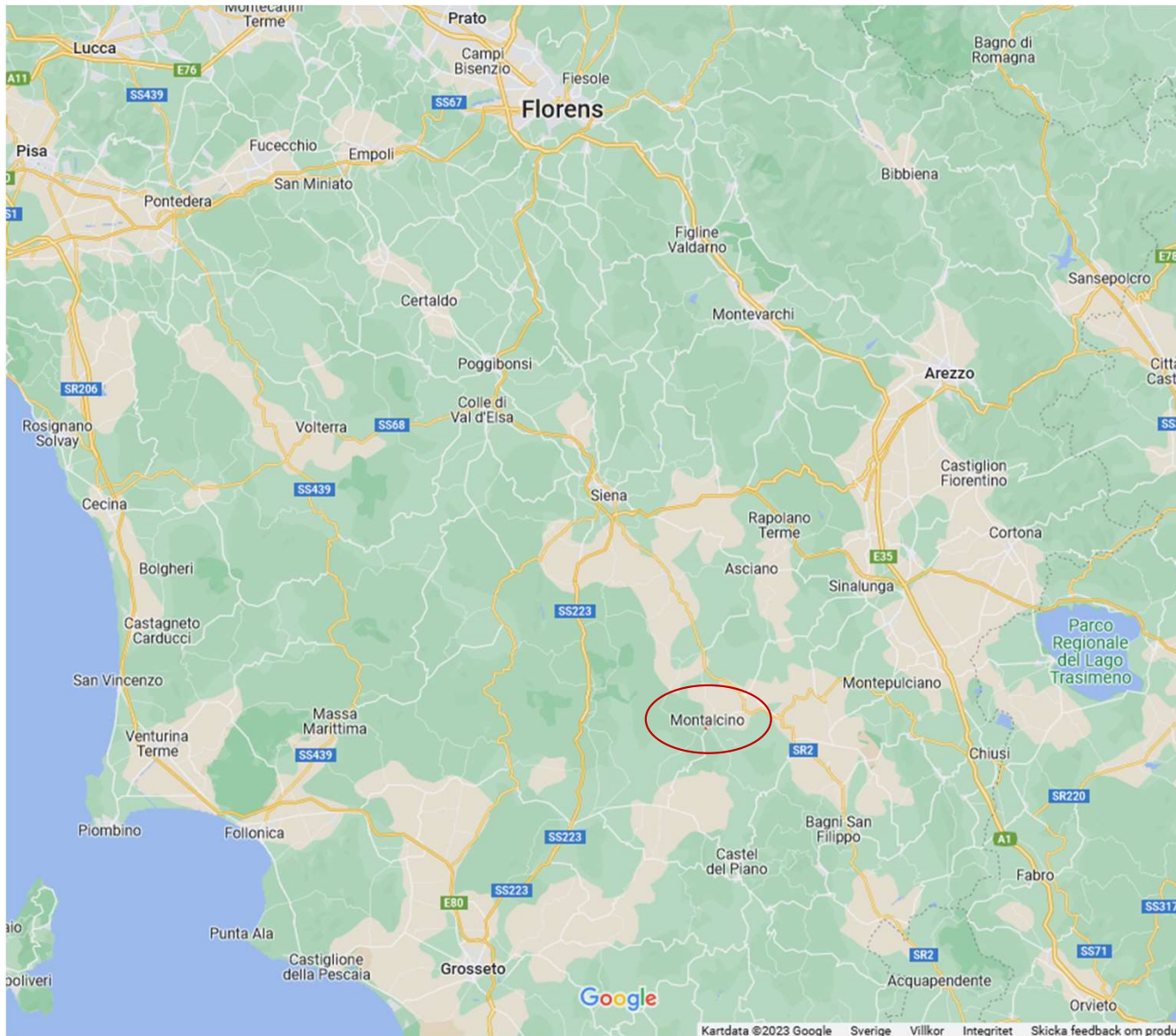
Total acidity 5,10 g/l

Serving: In summer-time is best served slightly chilled at 16°

Montalcino



Montalcino



Montalcino ligger ca 500 m ö h och kommunen har ungefär 6000 invånare. Det är en medeltida stad som fått genomlida många krig mot romarna.

Mycket handlar om vin och i den gamla borgen finns bl a en mycket välsorterad "Enoteca".

Här finns mängder av restauranger och vinbutiker med möjligheter till provsmakning.

Bilden nedan, tagen på en av restaurangerna, är ganska talande för "klimatet" i Montalcino. Den tunnare menyn som visar matutbudet ligger ovanpå vinlistan.....



2. Rosso di Montalcino



Rosso di Montalcino

Vendemmia 2020

Organic

Production area:

Col d'Orcias own vineyard, located in Montalcino, on the hill overlooking the Orcia river, facing South. Average height above sea level of 250 meters.

Weather condition:

The first part of winter was very rainy followed by low temperatures during the months of January and February and a light snowfall at the end of winter. Regular spring with rains and temperatures in the seasonal average. The beginning of summer was slightly rainy. Hot summer months, with some beneficial rainstorm at the end of August. In September the temperatures difference between night and day facilitated the synthesis of the polyphenols, making the technological and phenolic ripeness of the grapes perfectly balanced, with a high aromatic component. 5-star vintage.

Grapes:

Sangiovese, locally called «Brunello» (the same variety used in the production of Brunello di Montalcino).

Vinification:

Fermentation on grape skins for about 10-12 days at controlled temperature below 28° in shallow, wide steel tanks (150 hl) in order to preserve a fresh and long-living fruit.

Ageing:

10-12 months in Slavonian oak casks of 75 and 150 hl. Part of the wine aged in tonneaux and cement. Ageing was finalised by time in the bottle.

TASTING NOTES

Colour: Deep ruby red with violet hues.

Bouquet: Ample and complex, with typical fruity notes as blackberry and cherry perfectly balanced with the spicy scents from the oak.

Flavour: Very good structure, soft, but evident tannins balanced with a pleasant acidity. Long, fruity and savory aftertaste.

Alcohol: 14.5%

Total acidity: 5,5. g/l



San Angelo in Colle



Hemma på gården Porta Vecchia i San Angelo in Colle





Utsikten från husets
övre våning



Porta Vecchia



Plockat i trädgården





Vår värd Gastone och Anna-Lena, vid Gastones firmabil i San Angelo in Colle

3. Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino D.O.C.G. Vintage 2018 *Organic*

Production Area:

Montalcino – Siena – on the Sant'Angelo hill overlooking the Orcia River, facing South-South/West and exposed to sunrays all day long. Average height 300 m. above sea level.

Weather conditions:

Winter rains in the seasonal average with some snowfalls that helped compensate the water shortage in the soil. The beginning of the spring was mild with occasional rains. June and July were hot. Light and intermittent rains during the first three weeks of August with average temperatures of 25°C. During the first week of September the temperatures raised 30°C. with some rainy days. The harvest started around mid September.

Grapes:

Particular clones of Sangiovese, selected by Col d'Orcia. Manual harvest with rigorous selection of the best bunches in the vineyard at first and subsequently on a selection table in the cellar. Vintage 2018 yield: 39 q/ha, against the maximum yield allowed by the Protocol Regulation: 80 q/ha.

Vinification:

Fermentation on the skins for about 18-20 days, at controlled temperature below 28° C. in 150 hl wide and shallow stainless steel tanks, designed and built in order to extract tannins and colour efficiently but delicately.

Ageing:

4 years, 2 of which in 25-50 and 75 hl oak casks from Slavonia and Allier followed by at least 12 months of refinement in the bottles placed in storage at controlled temperature.



MAIN FEATURES

- Colour:** Ruby red with violet hues.
- Bouquet:** Intense, broad and complex, with hints of red fruits such as cherry and blackberry combined with vanilla and woody notes from the oak.
- Taste:** Full-bodied wine, excellent structure, strong and balanced. The tannins are soft and ripe and lead to a long, endless and fruity aftertaste.
- Alcohol content:** 14,5 % vol.
- Total acidity:** 5,5 g/l
- Serving Temperature:** 18° C *Pour the wine into ample glasses*



Hur började Brunello-eran?

Historien om Biondi-Santi och Brunello di Montalcino

År 1861 förenades Italiens regioner och ett land skapades. Det var vid den tiden som soldaten Biondi-Santi återvände hem, till Montalcino. En anledning till att han valde att flytta hem igen var för att hjälpa sina släktingar att driva vingården Fattoria del Greppo. Han utvecklade och förfinade tekniken för vintillverkningen, som vi idag känner igen i Brunello di Montalcino-vinerna.

Biondi-Santi lade grunden för det som är signifikativt för Brunello di Montalcino, vilket bland annat är just att det endast är tillåtet att använda druvan Sangiovese. Det var dock inte bara i Montalcino som Biondi-Santis insatser revolutionerade vinmakningen, utan i hela Toscana.



Druvan Sangiovese – Jupiters blod (*från latin*)

Sangiovese, karaktärsdruvan i Toscana, är en druva som har ett stort antal olika kloner. Klonerna Prugnolo gentile, Brunello och Sangiovese di Lamole anses ge högklassiga viner.

Som namnet antyder är t ex druvan för Brunello di Montalcino klonen Brunello (100 %). Detsamma gäller för Rosso di Montalcino. Klonen Brunello är mindre till storleken än en "medel-Sangiovese" och har ett tjockare skal samt en kraftfullare fruktprofil på smaken. Det tjocka skalet är skälet till varför Brunello-druvan, trots sin lite blygsamma storlek, också kallas Sangiovese Grosso.

Sangiovese är en druvsort med lång växtsäsong. I Toscana skördas den ett par veckor efter t ex Merlot och Cabernet Sauvignon. Den knoppas tidigt och mognar sent och rankan behöver dessutom värme för att hinna med. Sangiovese är en kraftfull ranka som måste hållas efter i vingården. Den producerar lätt många klasar och dessutom ett yvigt, skuggande lövverk.



Montalcino ligger i ett vackert landskap i provinsen Siena. Jämfört med de olika områdena för Chianti, norröver, är Montalcino varmare och torrare. Dock blir nätterna svala av de havsvindar som kommer från sydväst. Generellt är vinerna från Montalcino mer kraftfulla och strukturerade än de andra vinerna i Toscana som är baserade på Sangiovese.

Skillnader i norra och södra Montalcino

I den norra delen av kommunen ligger vingårdarna på en högre altitud, som mest upp till 500 meter över havet och jordmånen är Galestro som är en stenig, skifferrik lerjord. Den södra delen av Montalcino är varmare och här är jordmånen mer dominerade av lera. Dessa förutsättningar gör vinerna härifrån rikare och mer fruktiga i stilen. Vissa producenter blandar druvor från den södra och norra delen för att få mer komplexitet och balans i sina viner.

Viner med stor lagringspotential

Brunello di Montalcino är mer koncentrerade, stramare och syrligare än grannen Chianti. De har kraft, intensitet och stadiga tanniner. Det är därför Brunello di Montalcino både kräver och klarar av de långa lagringstiderna.

Regler för "Rosso", "Brunello" och "Brunello Riserva"	Rosso di Montalcino	Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino Riserva
Druva	Sangiovese, klon Brunello	Sangiovese, klon Brunello	Sangiovese, klon Brunello
Max tillåtet druvuttag per hektar	9 ton (motsvarar 5900 l vin)	8 ton (motsvarar 5200 liter vin)	8 ton (motsvarar 5200 liter vin)
Äldre vinstockar	Nej	Om möjligt	Ja
Släpp till försäljning, skörd 2023, tidigast	2024-09-01, oftast senare	2028-01-01	2029-01-01
Lagring på ekfat	Inget krav, ofta 12 månader	Min 2 år	Min 2 år, oftast 3 år
Lagring på flaska		Min 4 månader	Min 6 månader
Minsta alkoholhalt	12 %	12,5 %	12,5 %
Lagring "hemma"	Ja, oklart hur länge	Kan gå mot 30 år	Kan gå mot 30 år

De två restaurangerna i San Angelo in Colle



Il Leccio



Il Pozzo



Ricottafylld zucchiniblossa i tomatsås



Sparriskaka med parmesansås



Lilla mataffären, med bar och enkel lunchservering. Kocken Augusta ses på högra bilden.



4. Vignalsole



VIGNALSOLE ROSSO IGT 2020



Grape varieties Merlot and Cabernet -Sauvignon
Percent alcohol 14,5 %vol

Production area

Soil type clayey-sandy, medium presence of structure, good permeability

Exposure south-west, dip 10-15% **Altitude** 300 meters a.s.l.

Planting density 4.166 plants/ha

Training system cordon-trained and spur-pruned

Vinification technique alcoholic fermentation with maceration of vinasse for 8-10 days. Controlled temperature at 28-30 °C. Cold drawing off

Wood ageing barriques 225 liters for 12 months

Bottle ageing 12 months

Tasting notes

Colour intense-red, with marked violet hues

Aromas intense and persistent with a round wood fragrance, alcoholic and vanilla flavoured. Strong bouquet of berry, black cherry and other sweet red fruits.

Flavour Tasteful and full-bodied, well-structured, tannic but excellently balanced, with an excellent aftertaste.

INNOCENTI di Gianni e Massimo Innocenti

Loc. Citile di Sotto, 45 Torrenieri-Montalcino-SI

Tel. e Fax 0577834227 - e-mail : info@innocentivini.com www.innocentivini.com

Vinprovning på Innocenti



Chianti Classico, vin nummer 5 och 6

Geografiskt är Chianti Classico ett mindre distrikt beläget som en kärna mellan städerna Florens och Siena medan Chianti är ett dubbelt så stort område runtomkring kärnan som sträcker sig över en stor areal i Toscana.

Historiska skillnader

Historiskt var det i Chianti Classico som själva receptet för chiantivinerna togs fram. Den 14 maj 1924 gick 33 producenter från området samman och skapade ett konsortium som de kallade Gallo Nero, den svarta tuppen. Syftet var att skydda vinerna och varumärkets kvalitet. Den svarta tuppen är än idag symbolen för Chianti Classico.

Kvalitativa skillnader

För att ett vin ska få kalla sig Chianti Classico måste det följa strikta regler från fält till flaska. Alltifrån skördeuttag, odlingsbestämmelser till vinmakeri och lagring är hårt reglerat av konsortiet. Detta för att kunna garantera en genomgående hög kvalitet.



5. Fonterutoli Chianti Classico



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

FONTERUTOLI
2020

It comes from separate vinification of the different company parcels, which spread across a unique range of soil and climate types, at an altitude from 220 to 570 metres above sea level in the heart of the Chianti Classico area. It is the flagship and the "Best Seller" of the company, a benchmark for the whole category.

Appellation:	Chianti Classico DOCG
Winery:	Castello di Fonterutoli
Winery location:	Loc. Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)
Grape varieties:	90% Sangiovese, 5% Malvasia Nera, 5% Colorino
Alcohol:	13,50% vol.
Total acidity:	5,70%
Vineyards location:	7 different vineyard sites, altitude: 220 - 570 m. (722 - 1,870 ft) a.s.l.
Soil:	Very rich in texture, mainly limestone, varied and complex texture made of limestone and marl
Vineyards age:	15 - 35 years
Training system:	Spur cordon-training and Guyot
Nr. of vines per hectare:	4,500 - 7,500
Harvest:	Hand picked from September 16th
Fermentation temperature:	26 - 28° C
Period of maceration:	16 - 18 days
Ageing:	12 months in french oak barrels (225 and 500 lt)
Finissage:	30 - 45 days in concrete tanks
Bottling:	January 2022
Available on the market:	Mai 2022
Production:	300,000 bottles
Formats:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt
First vintage:	Beginning 1900
Ageing potential:	15 years
Key descriptors:	A well proportioned, elegant body, dark berry, fresh spice flavors, intense, smooth taste
Food pairing:	Great ability to pair: dark sauce pastas, BBQ, boiled meats with spicy sauces, aged cheese...




MAZZEI
1435





6. Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione



CASTELLO DI
FONTERUTOLI

CASTELLO FONTERUTOLI
2018

It's the wine that represents the essence itself of Castello di Fonterutoli estate. It was a forerunner, in 1995, of Gran Selezione category; it's a Cru of Sangiovese coming from 11 parcels surrounding the Fonterutoli hamlet, in the Castellina in Chianti municipality. The real "Château" of the estate.

Appellation:	Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Winery:	Castello di Fonterutoli
Grape varieties:	100% Sangiovese: 6 clones + 8 estate massal selections
Alcohol:	13,83% vol.
Total acidity:	6,11‰
Vineyards location:	11 different estate parcels in Castellina in Chianti, "Fonterutoli": 470 m (1,540 ft) a.s.l.; S, S/W exposure "Alberese" and limestone, extremely rich in texture
Soil:	25 - 30 years
Vineyards age:	Spur cordon-training and Guyot
Training system:	5,800 - 7,500
Nr. of vines per hectare:	Hand picked starting from September 20th
Harvest:	In stainless steel trunk-conic vats
Vinification:	26 - 28° C
Fermentation temperature:	15 - 16 days
Period of maceration:	18 months in french oak barrels (500 lt, 50% new)
Ageing:	4 months in concrete tanks
Finissage:	January 2021
Bottling:	July 2021
Available on the market:	63,000 bottles
Production:	375 ml - 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt
Formats:	1995
First vintage:	Over 20 years
Ageing potential:	Perfect combination of elegance, structure and mineral character
Key descriptors:	Savoury dishes, game, stews, truffles, aged cheeses
Food pairing:	



MAZZEI
1435

Arrivederci!

