

# Brunello di Montalcino Nastagio 2013

Organic, Punaviini / Rypäleet:

49.50 €

## *Kuvaus*

Brunello Nastagio on Col d'Orcian pitkäaikaisen kokemuksen tulos Sangiovese-viinitarhojen kehittämisestä. Nastagio on myös tulos monista tutkimuksista, joita Col d'Orcia on tehnyt yli 20 vuoden ajan yhteistyössä Firenzen yliopiston kanssa. Sangiovese -rypäleet tulevat viinitarhoilta, jotka ovat peräisin 1940-luvulta. Käyminen kestää noin 18–20 päivän ajan kontrolloidussa lämpötilassa alle 28 °C. Viinin käyminen 100 hl: n leveissä ja matalissa terässäiliöissä ja ensimmäisen vuoden Tonneaux-tynnyreissä (500 litraa) tapahtuva kypsytykseen edustaa perinteen ja uuden ajan kohtaamispaikkaa. Suurissa tammitynnyreissä tapahtuva kypsytykseen toisena ja kolmantena vuotena antaa viinille maku- ja aromitasapainon ja tuottaa hienoja ja tyylikkää tertiärisiä elementtejä, korostaen Sangiovesen tyyppillisten aromien monimuotoisuutta. Nastagio on vanha Fattoria di Sant' Angelon maalaistalo, joka oli jo mukana suurherttua Leopoldin kartoissa.

Väriään viini on syvän rubiinipunainen. Tuoksu täyteläinen, intensiivinen ja tyylikäs. Mukana on vihjeitä kypsistä punaisista hedelmistä, jotka ovat tasapainossa mausteiden ja vanilja-aromien kanssa. Täyteläinen maku ja erittäin hyvä rakenne, tanniinit ovat kypsiä ja pysyviä täydellisesti yhdistettynä Sangiovesen tuoreuteen. Jälkimaku pitkä, pehmeä ja miellyttävän hedelmäinen. Viiniä on kypsytetty 3 vuotta Allierin ja Slovenian tammessa ja sen jälkeen vähintään vuoden ajan pullossa. Rypäleet: Sangiovese 100 % (Brunello).

Wine Advocate – 94 p

Vinous – 94 p

## *Tuottaja*

## Tenuta Col d'Orcia

Della Ciaian suku perusti myöhemmin Fattoria di Sant' Angelon nimellä tunnetun tilan 1700-luvulla. Tila siirtyi 1800-luvun lopussa Francheseille ja 1900-luvun alussa talo keskittyi tuottamaan Brunelloa ja perinteistä Moscadelloa, mikä ilmenee tilan osallistumisesta vuonna 1933 järjestettyihin Italian hienojen viinien myyntinäyttelyyn Sienessa. Tila jakautui kahtia vuonna 1958 tuolloin sen omistaneiden veljesten kesken; toinen osa jatkoi Fattoria di Sant' Angelon nimellä ja toisesta tuli Col d'Orcia. Vuonna 1973 Col d'Orcian tilan hankki itselleen Piemontelainen



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 2060295

**Viivakoodi:** 8016760002514

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoripollit(a)**



kreivi Alberto Marone Cinzano. Tuossa vaiheessa viiniä viljeltiin vain osalla tilan alueista, sillä myös vehnää, oliiveja ja tupakkaa kasvatettiin. Perusteellisen tutkimustyön myötä parhaimmat palstat muutettiin viinintuotantoon ja 1980-luvulle tultaessa viinin osuus oli jo 70 hehtaaria. Nykyinen omistaja, Fransesco Marone Cinzano, on jatkanut isänsä työtä vuodesta 1991 ja tänä päivänä erittäin arvostetun ja tunnetun tilan mailla on viiniä tuottavia tarhoja noin 140 hehtaaria, josta hieman yli 100 ha Sangioveseä. Tunnetuimpana Brunello di Montalcino ja eritoten ainoastaan parhaista vuosikerroista valmistettava Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva, joka kuuluu Italian ja koko maailman parhaimpien viinien joukkoon.