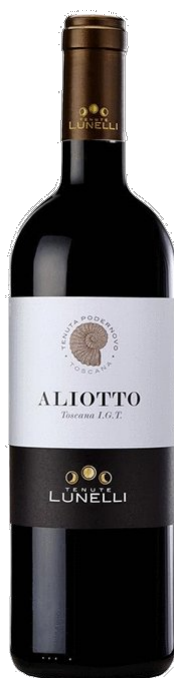


2016 Tenuta Podernovo Lunelli Aliotto Toscana IGT Øko

Tenuta Podernovo - F.Lli Lunelli



Lunelli familiens Toscanse vingård

Vingården Tenuta Podernovo ligger i det billedskønne Toscana i det nye populære vinområde Colline Pisane. Tenuta Podernovo er ejet af Lunelli- familien, som også ejer berømte Ferrari Spumante i Trentino, som indiskutabelt hører til blandt Italiens vigtigste producenter af mousserende vin efter champagne-metoden. Familiens første produktion af rød- og hvidvine begyndte i 1980'erne, hvor de på deres vineri i Trentino, lavede en lille mængde Chardonnay og Pinot Noir. Dette greb efterfølgende om sig og blev til den selvstændige vingård Tenuta Margon og senere i 2000 købte familien Tenuta Podernovo i Toscana og igen i 2001 Tenuta Castelbuono i Umbrien.

Super-toscanere fra økologisk certificeret vinbrug siden 2012

I dette meget bakkede område ligger Podernovos marker på skråninger i 137 m. højde på en stenet ler og sand jord med et særligt højt indhold af fossiler - et fremragende terroir. Ejendommen bestod oprindeligt af 14 hektarer vinmarker med Sangiovese druer, men vinmarksarealet er siden vokset, eftersom Lunelli-familien også har plantet Cabernet Sauvignon, Merlot og en mindre mængde lokale druesorter på ejendommen. Markerne dyrkes efter økologiske metoder og blev certificerede økologiske i 2012. Podernovo laver i dag såkaldte Super-Toscanere - vine der grundet deres indhold af internationale druesorter, kun må kategoriseres som IGT (Indicazione Geografica Tipica) såsom berømte Sassicaia.

Aliotto Toscana IGT Øko

De økologisk dyrkede druer til Aliotto, kommer fra udvalgte parceller i hjertet af Pisane bakkerne. Druesammensætningen er klassisk for en såkaldt super-toscaner (en vin fra Toscana der grundet sit indhold af internationale druesorter, kun må kategoriseres som IGT såsom berømte Sassicaia). Sangiovese giver vinen frisk frugt og syre, hvorimod Cabernet Sauvignon og Merlot giver vinen mere dyb frugt, struktur og farve. Elegant duft med noter af røde kirsebær, rød frugtkompot, urter og stenet mineralitet. En velstruktureret vin, men dejlig rund takket være fine, polerede tanniner. Samlet set en meget elegant super-Toscaner med flot frugt, velbalanceret syre og en mineralisk finish.

Druesorter: 60% Sangiovese, 40% Cabernet, Merlot og lokale druesorter

Anbefalet til: oksekød, svinekød, lam, pizza, smagsfulde pastaretter

Fadlagring: 12 mdr. på egetræsfade og 4 mdr. på flaske

Gastro: ★★★★★★

Jamessuckling.com: 91 point

Vinous.com: 90 point