

Brunello di Montalcino D.O.C.G., Il Paradiso di Frassina

Kvalitén på denna underbara Brunello kan förklaras av lågt skördeuttag, hög och jämn kvalitet på druvorna samt noggrann selektion av de bästa druvorna som odlas på gården. Vinets speciella elegans och dess smak beror på det erkänt gynnsamma läget för vinodlingar norr om Montalcino. Brunellon odlas enligt ekologisk metod och är certifierad från och med årgång 2008. Gården har främst gjort sig känd för Mozartmusik i vinfälten. I takt med ökad berömmelse har äntligen vinerna hamnat i fokus. Gårdens Brunello brukar som oftast hamna i toppskiktet när vinkritiker bedömer de nya årgångarna.



| | |
|---------------------------------|---|
| Årgång | 2018 |
| Druvsort | Sangiovese Grosso 100% |
| Alkoholhalt | 13,5% |
| Produkttyp | Rött vin |
| Ursprung | Brunello di Montalcino D.O.C.G. |
| Producent | Il Paradiso di Frassina |
| Altitud | 250 m ö.h. |
| Jordmån | Sand blandad med lera |
| Skördeuttag | 40 hl/ha |
| Skörd | För hand |
| Jäsning & maceration | Temperaturstyrd tank av rostfritt stål |
| Utveckling och lagring | 12 månader på franska ekfat (5 hl) 18 månader på franska ekfat (20/30 hl) 18 månaders vila i flaska |

Kommentar

Färg: Röd med dragning mot djupt rubinröd

Doft: Komplex, elegant och något kryddig med inslag av körsbär, skogsbär, söt tobak, svag ton av blommighet med dragning mot viol samt bakomliggande parfym från ekfat.

Smak: Härligt fruktig och kryddig med inslag av körsbär, söt tobak, lakrits samt viss ekfatskaraktär. Syran är mjuk, tanninerna är delikata och eftersmaken är lång och härligt kryddig och bärig i avslutningen.

Passar till: Köttretter av lamm, nöt och vilt. Prova gärna till lagrad hårdost ex.vis Pecorino.

Il Paradiso di Frassina

År 1999 började Carlo Cignozzi att rekonstruera gården "Il Paradiso di Frassina" norr om staden Montalcino. När han planterade om vinfälten med nya Sangiovese Grosso-stockar hade han en idé att musik skulle ha en positiv effekt på växligheten och kvalitén på druvorna. Bland vinrankor ställdes högtalare ut där det idag flödar musik av Mozart. Detta experiment blev känt vida omkring och väckte intresse hos forskare vid bland annat agrikulturfakulteten vid Florens Universitet. Samarbetet har pågått sedan år 2005. Tillsammans med gården studerar de positiva effekter som ljudfrekvenser generera på vinstockar vad gäller rotsystem, lövverk och blomning. Samtidigt sker annan forskning på hur parasiter och andra skadeangrepp påverkas negativt av ljudets vibrationer. Kan detta innebära att nya möjligheter öppnas för ekologisk och biodynamisk odling? Vi är medvetna om att det är en lång väg att vandra, men säkert är att vinodlingar som badar i musik är ett underbart sätt att förena poesi med forskning.