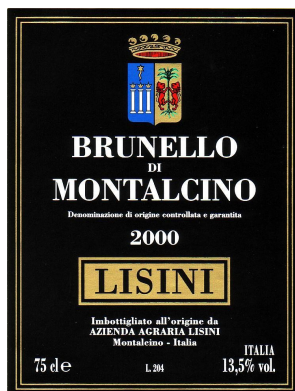




LISINI

Brunello di Montalcino, DOCG

Vinařství Lisini u obce St. Angelo in Colle je jedním z nejstarších v Montalcinu. Po staletí patří rodině Lisini-Clementiových. Nejstarší zachovalé dokumenty o rodině Lisiniových pocházejí z 16. století. Pozemky usedlosti obklopují starou rodinnou rezidenci, která je charakteristická svou věží z roku 1300, vystavěnou v typickém architektonickém stylu Sieny. Vinice mají rozlohu pouhých 18 ha a jsou v kopcovité krajině v nadmořské výšce kolem 400 m n. m. s expozicí do údolí řeky Orcia. Tvoří tak jedno z nejlepších CRU oblastí. Vinařství vede dáma Elina Lisini, která do role sklepmistra angažovala velice talentovaného Filippa Paolettiho, jehož styl se perfektně snoubí se starou rodinnou tradicí - maximální péče o vinici a velice citlivá práce ve sklepě. Žádné barikové sudy, žádné zahuštění moštu odstředivkou, žádné zahřívání rmutu. Lisini dokazuje, že i tradiční cestou školením vín ve velkých sudech ze slavonských dubů a hlavně pečlivou prací na vinicích se dá dělat velké Brunello. Jejich Brunello z polohy „Ugolaia“ historicky patří mezi největší vína Montalcina. Roční produkce Lisini je pouhých 100 000 láhví. Nemají tendenci navyšovat výrobu, zůstávají věrni své tradici, svým rozměrům. Svou energii soustředí do proměny potenciálu vinic a odrůdy Sangiovese Grosso do vín, která proslavila Itálii.



POPIS

Sytá červená rubínová barva, která se stářím mění do cihlovo-oranžové brilantní. Ve vůni je éterické, extrémně elegantní, s tóny podhoubí, tabáku, fialky, vanilky a černých třešní. V chuti je suché, jemné, plné a harmonické. Konzistentní a aristokratické víno.

POLOHY

na jih od Montalcina, mezi obcemi Sant'Angelo a in Colle a Castelnuovo dell'Abate, 350 m n. m.

ODRŮDA

100% Sangiovese grosso, klonální selekce

HUSTOTA VÝSADBY

3500 keřů na hektar u starých vinic, 4800 keřů na hektar u mladých výsadeb

VÝNOSNOST

1,7 kg / keř, 55 hl / ha

PŮDA

kamenitá, břidličná

VINIFIKACE

ruční sběr hroznů do malých bedýnek, třídění, jemné pomletí a lisování, následná fermentace v nerezových tancích za teploty 28–30 °C, to po dobu 18 dnů s ručním promícháváním rmutového klobouku. Následná malolaktická fermentace a čištění bez filtrace.

ZRÁNÍ

36 měsíců ve velkých dubových sudech od 11 do 40 hl. Následně v láhvi.