



LISINI

Ugolaia – 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

Víno ze stejnojmenné vinice, osázené na původní předfiloxerové mateční klony Sangiovese grosso. Hrozny mají tuhou slupku a dávají vína mimořádné kvality a komplexnosti se skvělým potenciálem k archivaci. Chuť plná, výrazná, strukturovaná s mužným a skvěle vyzrálým taninem. Je to velké Brunello pro výjimečné chvíle.

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	4800 keřů na hektar u mladých výsadeb
VÝNOSNOST	1,1 kg / keř, 60 hl / ha
PŮDA	kamenitá, břidličná
VINIFIKACE	ruční sběr hroznů do malých bedýnek, třídění, jemné pomletí a lisování, následná rmutace v dřevěných kádích s ručním promícháváním, 28 – 30 °C po dobu 26 dnů. Následná malolaktická fermentace a čiření bez filtrace.
ZRÁNÍ	36 měsíců ve velkých dubových sudech od 11 do 40 hl. Následně 18 měsíců v láhvi.