



# LISINI

## San Biagio Rosso Sangiovese IGT

Vinařství Lisini u obce St. Angelo in Colle je jedním z nejstarších v Montalcinu, které po staletí patří rodině Lisini-Clementi. Nejstarší zachovalé dokumenty o rodině Lisini pocházejí z 16. století. Pozemky usedlosti obklopují starou rodinou rezidenci, která je charakteristická svou věží z roku 1300, vystavěné v typickém architektonickém stylu Sieny. Vinice mají rozlohu pouhých 18ha 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, které proslavila Itálii.



### POPIS

Červené víno ze stejných vinic jako Brunello, s kratší délkou zrání v sudu a láhvi. Má rubínovou jiskrnou barvu, ovocnou plnou vůni po višních, fialkách, jemném dřevě a peckovině. Je plné, elegantní s dobrou strukturou.

**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** 5.400 keřů na hektar u mladých výsadeb

**VÝNOSNOST** 1,8 kg/ keř, 60 hl / ha

**PŮDA** kamenitá, břidličná

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