**Nya italienska årgångar från Tenuta di Collosorbo**

**I de södra dearna av Toscana bedriver tre målmedvetna kvinnor vinhuset Tenuta de Collosorbo. Vineriet har anor som sträcker sig tillbaka till 1850 och här görs italienska viner med karaktär. Nu lanseras två nya årgångar från producenten på Vinmonopolet.**

Tenuta de Collosorbo ble etablert i 1995, da bror og søster arvinger av Tenuta di Sesta skulle dele eiendommen som til da hadde vært i familien Ciacci`s eie siden 1850!

I dag styres Collosorbo av tre kvinner, mamma Giovanna Ciacci med sine to døtre Laura og Lucia Sutera Sardo eier og driver de Collosorbo sammen, med Laura som ønolog.

Eiendommen som er på over 100 ha, og er i dag beplantet med 27ha vin, de eldste vinrankene med Sangiovese som brukes i produksjonen av Rosso Montalcino DOC er 15 år gamle. Eiendommen og vinmarkene er lokalisert i den sødre delen av Montalcino, et ypperlig område for nettopp Sangiovese, druen som brukes i Brunello og i Rosso Montalcino. I tillegg har de planete noen få ha med Syrah, Merlot, Cab. sauv og Petit Verdot.

Alt arbeidet i vinmarkene, både beskjæring om vinter og om våre forgår for hånd, likeså selektering av druer og innhøstingen. I kjelleren brukes det ikke Barrique til lagring av Brunello og Rosso Montalcino men store franske og Slovenske eikefat. Rosso Montalcino har ligget 12 mnd på fat og 6-8 mnd i flaske før salg.

Tre kvinner, og deres pasjon år etter år, resulterar i viner av högsta kvalitet som kan levereras till den norska marknaden.

 **Rosso Di Montalcino D.O.C. 2014**

Rosso di Montalcino är ett ytterst traditionellt vin med 100 % Sangiovese. Vinet har en fruktig arom, anmärkningsvärd struktur och längd, detta är det både ett elegant och mycket mångsidig vin. Lagring sker på slovenska och franska ekfat under ett år följ av lagring på flaska minst sex månader innan vinet släpps på marknaden.

Året 2014 var inte ett helt lätt år på grund av en regnig sommar men Collosorbo är placerade i de södra delarna av Montalcino, ett område som oftast är mindre utsatt för regn, fukt och kyla.

Vinmonopol nr : 602801 (Bu), Kr: 189, 80

**Brunello Di Montalcino D.O.C.G. 2012**

Druvorna för Brunello di Montalcino är noggrant utvalda och kommer från vinhusets bästa gårdar. Det här vinet är ett resultat av omsorgsfullt och noggrant arbete i både vingården och vinkällaren. Man har arbetat hårt för att behålla stilen för Sangiovese och hålla en hög kvalitet som reflekterar husets historia. Lagring sker på slovenska och franska ekfat under tre år följt av lagring på flaska i minst åtta månander.

Årgång 2012 är en fantastisk årgång och en av de bästa som vinhuset producerat.

Vinmonopol nr : 798001 (Bu), Kr: 300,10