

## DE MONACO & HOLLAND

# Collazone, UMBRIA

## **ROSSO DI TODI 2019**

# AZIENDA AGRICOLA DI De Monaco & Holland DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "Ho ottenuto questo vino da uve Sangiovese 80%, Malvasia Nera 10% e Colorino 10%, coltivate nelle vigne di nostra proprietà, nelle colline sopra la Media Valle del Tevera e nel cuore del territorio dei vini TODI DOC in Umbria. A questo vino dedichiamo uno dei quattro biotipi di Sangiovese coltivati in vigna, dove i grapp di sono più spargoli e gli acini più piccoli, risevando un notevole estratto fenolico. Il Sanglovese è stato vendemmiato il 5 ottobre. Mentre la resa è risultata minore l'uva l'ho considerata molto saponita. La fermentazione per macerazione è durata tre settimane. Poi, il vino è maturato 12 La termenazione in macini azione e cuniacini securiare: rolgi mino e manda di per altri 24 mesi, mesi in botti medie da 500 lt, prima ancora di affinare in bottiglia per altri 24 mesi, osservando i tempi e i clicli che il vino e la natura di chiedono, Consislio di guatario a una temperatura di 18 gradi, stappando la bottiglia 2 ore prima, magari accompagnandolo a una grigliata di came o salvaggina, Poiché la filtrazione avviene in modo naturale, ossia per decantazione e senza alcun processo di stabilizzazione forzata, la formazione di sedimenti naturali è sinonimo di genuinità ed è l'anima del vino. Nel diario di Vendemmia 2010 ho annotato di aver prodotto 8624 bottiglie." - Lorenzo De Monaco, Viticoltore RED WINE OF ITALY 15% ALC, BY VOL.

#### **VARIETY & TERROIR**

90% Sangiovese, 5% Colorino and 5% Malvasia Nera & clayey loamy soil

#### VINEYARD AGE & YIELD

15 year old vines & 60 hl/ha

#### **FARMING PRACTICES**

All the work is done manually with self-produced compost from farm biomass

#### **VINIFICATION & AGING**

Hand harvested, spontaneous fermentation on indigenous yeasts in stainless steel, aged for 12 months in French oak and aged in bottles for 18 months

### ALCOHOL, TOTAL ACIDITY & RESIDUAL SUGAR

15,0% & 5 g/L & <1,0 g/L

## **PRODUCTION**

4440 bottles

Like an "undiscovered" Tuscany, Umbria is one of the great secrets of Italy. Many of her wines are either super rustic and "natural" (Paolo Bea or Antano Milziade can both be great, with much bottle variation in my experience) or overly polished, "modern" and market-driven (Arnaldo Caprai and Antonelli are two of the big players), so when I tasted the wines of Lorenzo di Monaco I promptly fell head-over heels. They are neither of these extremes.

Instead his Rosso di Todi is a perfect expression of a great old-world terroir (alluvial sediments with sand, gravel, and clay) created with a deft touch that showcases the purity of Sangiovese at its best.

Two hours North of Rome, the Medieval hilltop town of Collazzone is in the heart of Umbria, and part of the recently-awarded DOC of "Rosso di Todi", on the Southern border of the DOCG of Montefalco Sagrantino. His 2019 vintage is inky, juicy and delicious now, but also with enough structure and tannins that make you want to hide it away in the cellar!

With just six hectares in production (and a few more newly planted) Lorenzo's alchemy is his attention to detail, both in the vineyards (with algae and orange extract treatments as one example of his devotion to homeopathic farming) and in his tiny (but immaculate) cellar, where he experiments with a mix of clay amphorae, and Demi-muids from Taransaud, and larger oval botti from Mittelberger and Rousseau.