LA RASINA

Istorija

Vinarija La Rasina je porodično imanje u Toskani, poznato po proizvodnji vrhunskog Brunello di Montalcino vina. Istorija ovog imanja blisko svedoči o evoluciji moderne toskanske vinske scene kroz tri generacije porodice Mantengoli. Imanje je osnovao Santi Mantengoli sredinom 1970-ih. Porodica se bavila tradicionalnom poljoprivredom, gde su masline i pšenica igrali glavnu ulogu, dok je proizvodnja vina bila u drugom planu. Krajem 1980-ih Santijev sin, Vasko Mantengoli, preuzima vođenje imanja i uviđa ogroman potencijal regije za velika crvena vina. Prvo zvanično flaširanje pod etiketom La Rasina dogodilo se 1988. godine. Vasko pokreće velike investicije u sadnju novih vinograda i opremanje podruma u vreme kada je popularnost Brunela rapidno rasla. Od 1997. upravljanje preuzima Marko Mantengoli, Vaskov sin i školovani enolog. Marko kombinuje modernu tehnologiju, čiste vinifikacione metode i porodično iskustvo, što dovodi do eksplozije kvaliteta i međunarodnih priznanja vinskih kritičara.

Filozofija

Filozofija vinarije La Rasina iz Montalcina (Toskana) temelji se na tradicionalnom i odmerenom pristupu, koji kombinuje modernu tehnologiju i veliko porodično nasleđe koje datira još iz 1930-ih godina. Glavni fokus je na očuvanju autentičnosti teroara i stvaranju elegantnih, izbalansiranih vina. Njihova vinogradarska i vinarska filozofija oslanja se na sledeće stubove: Balans umesto ekstrakcije; Spoj tradicije i inovacije; Udeo u teroaru; Održivo upravljanje vinogradom.

Vinarija

Vinarija La Rasina smeštena je na severoistočnim padinama čuvenog brda Montalcino, na oko 350 metara nadmorske visine. Imanje se prostire na ukupno 45 hektara, od čega vinogradi zauzimaju 15 hektara, dok su ostatak maslinjaci i obradive površine. Vinogradi imaju ICEA organski sertifikat. Nalaze se na oko 350 metara nadmorske visine, što vinogradima pruža odličnu provetrenost i svežinu, ključnu za očuvanje kiselina u grožđu. Tlo je bogato škriljcem i kamenom, a nadmorska visina pruža prirodnu ventilaciju i svežinu. Vinove loze su starosti od 10 do 40 godina. Gustina sadnje iznosi između 3.500 i 5.000 čokota po hektaru, sa niskim uzgojem i formom "kordon" (low spurred cordon). Vinogradi su gotovo stoprocentno posvećeni sorti Sangiovese, odnosno lokalnom klonu Sangiovese Grosso), koja je zaštitni znak ovog regiona. Marko Mantengoli praktikuje organski uzgoj grožđa, bez agresivne hemije. Grožđe se bere ručno u punoj zrelosti, a fermentacija se odvija prir-odnim putem uz pomoć autohtonih kvasaca iz samog vinograda, bez dodavanja selekcionisanih kvasaca. Vina se ne podvrgavaju teškoj ekstrakciji kako bi zadržala eleganciju. Proizvodni proces je podešen tako da se koristi minimalna količina sumpora. Ukupna godišnja proizvodnja vinarije La Rasina iznosi 55.000 do 70.000 boca vina.

Neka od najpoznatijih vina iz njihivog portfolia su:

La Rasina Brunello di Montalcino - Vodeća etiketa vinarije, provodi 24 meseca u velikim hrastovim buradima od 20 do 40 hektolitara.

Brunello di Montalcino Riserva "Il Di Vasco" - Proizvodi se samo u najboljim berbama i posvećeno je Vascu Mantengoliju.

Brunello di Montalcino "Persante" - Posebna selekcija grožđa posvećena Santiu Mantengoliu, čiji je nadimak bio Persante.

BOUTES
TONNELLERIE DE FRANCE
Sélection Charme

LA RASINA
MONTALCINO

La Rasina
Brunello di Montalcino

James Suckling 96
Raffaele Vecchione 95

Italija	Tuscany
Montalcino	Glina, krečnjak
Crveno	Suvo
Alc 14,6%	pH 3,64
2021	100% Sangiovese
Fermentacija u inoksu	24 meseca u bačvi 6 meseci u boci
750ml, 1.5l	Fiorentinski biftek, divljač, jela sa tartufima, zreli sirevi

Tamna rubin crvena sa granatnim nijansama

Note trešnje, crne ribizle, kedrovine, sandalovine, začina

Punog je tela, moćno, ali istovremeno svilenkasto i elegantno, sa čvrstim, zrelim taninima i izuzetno dugom završnicom

La Rasina Brunello di Montalcino 2021 predstavlja izuzetno elegantno, strukturno i duboko vino koje dolazi iz jedne od najcenjenijih vinskih regija Toskane. Vinarija La Rasina, pod vođstvom Marka Mantengolija, u ovoj berbi donosi organski sertifikovan i čist izraz sorte Sangiovese Grosso. Vinogradi se nalaze na oko 350 metara nadmorske visine. Severoistočna pozicija važi za hladniju i vetrovitiju stranu apelacije. Sunčevi zraci ovde ujutru greju vinograde, dok večernji hladni povetarci omogućavaju grožđu da sazreva sporo i ravnomerno. To vinu pruža prepoznatljivu eleganciju, izraženije kiseline i intenzivnu aromatičnost, nasuprot težim i džemastijim stilovima sa južnih ekspozicija. Berba iz 2021. godine ocenjena je kao izvanredna, klasična i sa savršenim balansom između svežine i čvrste strukture. Ovaj vrhunski Brunelo ima izuzetan potencijal za dugogodišnje starenje od 15 do 25 godina.

LA RASINA
MONTALCINO

La Rasina Brunello di Montalcino "Persante"

Italija

Tuscany

Montalcino

Glina, krečnjak

Crveno

Suvo

Alc 14,5%

pH 3,57

2019

100% Sangiovese

Fermentacija u inoksu

24 meseca u bariku i bačvi
4 meseca u boci

750ml

Biftek, jagnjetina, divljač, juneći gulaš, zreli sirevi

Živopisna rubin crvena

Note trešanja, šljiva, brusnica, kedrovine, duvana, začina

Puno, moćno i izuzetno strukturirano vino, sa čvrstim, ali somotastim taninima i dugotrajnom završnicom

---

La Rasina Brunello di Montalcino "Persante" 2019 predstavlja vrhunski izraz legendarne toskanske berbe 2019, koja se smatra jednom od najboljih u modernoj istoriji ove regije. Naziv etikete "Persante" posvećen je dedi sadašnjeg vlasnika (Sante), čime vinarija slavi tradiciju, disciplinu i duboku povezanost sa zemljom. Vinogradi su smešteni na oko 350 metara iznad nivoa mora, na severoistočnoj padini brda Montalcino, na manje od 4 kilometra od istorijskog jezgra grada. Ovaj položaj pruža idealan balans: dovoljno sunčevih sati tokom dana i hladnije noćne povetarce koji čuvaju neophodnu kiselost i svežinu grožđa. Berba 2019 ocenjena je kao izuzetna, klasična i jedna od najboljih u poslednjoj deceniji. Vinari je često opisuju kao „poslednju normalnu berbu" pre serije ekstremno toplih i sušnih godina. Vino je proizvedeno u limitiranoj seriji od samo 4.000 boca.

Raffaele Vecchione 96
James Suckling 93

LA RASINA
MONTALCINO

La Rasina
Brunello di Montalcino
Riserva Il Divasco

Raffaele Vecchione 96
James Suckling 95

Italija

Tuscany

Montalcino

Glina, krečnjak

Crveno

Suvo

Alc 15,0%

pH 3,63

2019

100% Sangiovese

Fermentacija
u inoksu

26 meseci u bačvi
14 meseci u boci

750ml

Biftek, ribeye odrezak, divljač, juneći gulaš, zreli sirevi

Živopisna rubin crvena

Note trešnje, likera od višnje, kože, sladića, duvana, karanfilića

Punog tela, robusno, ali veoma elegantno vino, sa zrelim, somotastim taninima i izrazito dugom završnicom

---

La Rasina Brunello di Montalcino Riserva "Il Divasco" predstavlja sam vrhunac ponude ove cenjene toskanske vinarije. Proizvodi se isključivo u najboljim godinama od 100% sorte Sangiovese. Grožđe za etiketu "Il Divasco" potiče sa jedinstvenog, posebno odabranog mikro-lokaliteta unutar poseda. Vinogradi se nalaze na oko 350 metara nadmorske visine. Ovaj položaj omogućava odličnu izloženost suncu, ali i svežije noćne vetrove, što doprinosi razvoju kompleksnih aromatskih komponenti i očuvanju kiselosti. Grožđe se uzgaja organski, uz strogu kontrolu prinosa, a berba je u potpunosti ručna. Sezona 2019. donela je povratak klasičnom, tradicionalnom stilu zahvaljujući idealnom balansu temperatura i padavina, bez ekstremnih toplotnih talasa koji su obeležili neke prethodne godine. Berba 2019. u regiji Montalčino smatra se jednom od najboljih u modernoj istoriji. Proizvedena je u ograničenoj seriji od 5.000 boca.

LA RASINA
MONTALCINO

La Rasina
Rosso di Montalcino

Italija

Tuscany

Montalcino

Glina, krečnjak

Crveno

Suvo

Alc 13,6%

pH 3,50

2024

100% Sangiovese

Fermentacija
u inoksu

5 meseci u bariku
2-3 meseca u boci

750ml

Jela sa crvenim mesom, roštilj, paste sa raguom, zreli sirevi

---

Sjajna i duboka rubin-crvena

Note zrele trešnje, višnje, maline, ljubičice i lavande

Srednjeg do punog tela, sa dobrom i čvrstom strukturom, intenzivnim taninima i živahnom kiselinom

---

La Rasina Rosso di Montalcino 2024 je izuzetno sveže, vibrantno i elegantno crveno vino napravljeno od 100% Sangiovese grožđa. Predstavlja svežiju, vibrantniju i pristupačniju interpretaciju čuvenog teroara iz Montalčina u poređenju sa njihovim Brunellom. Vinogradi su smešteni na severoistočnim padinama brda Montalčino, sa direktnim pogledom na prelepu dolinu Val d'Orcia. Ova pozicija (tzv. "jutarnja strana") omogućava vinogradima optimalno jutarnje sunce, dok sveži vetrovi iz doline pomažu u očuvanju kiselina i elegancije u grožđu. Loze su stare do 30 godina, gajene tehnikom niske kordonske rezidbe sa gustom sadnjom. Sezona 2024. donela je tradicionalni, elegantan i svežiji stil vina sa nešto nižim procentom alkohola u poređenju sa prethodnim toplim godinama. Ovo vino može uspešno da stari i razvija se u boci narednih 5–7 godina.