

## Azienda Agricola Villa I Cipressi (Toscana - Brunello di Montalcino)

Lige uden for Montalcino i Toscana finder vi Villa I Cipressi, der blev etableret tilbage i 70'erne, men som først begyndte at producere Brunello di Montalcino og Rosso di Montalcino i 2000. De har i dag ca. 3,5 hektar beplantet med Sangiovese, der er fordelt på to lokationer. Deres marker ligger helt perfekt orienteret, og de to lokationer komplementerer hinanden helt perfekt, og giver vine med karakter, intensitet og et væld af aromaer. Vinrankerne stammer tilbage fra 1995 og 1996, og begynder altså at have en del år bag sig, hvilket også skinner igennem i deres flotte koncentrerede vine.

De laver klassisk Rosso og Brunello, og de smager fantastisk. Den internationale presse har fået øje på deres flotte vine, og de scorer flotte høje point fra en lang række vinkritikere. De lagrer deres vine på både klassiske franske fade og de store Italienske fade på op til 30h.

De har aldrig tidligere været til salg i Danmark, så det er en enestående mulighed som Pinochar Wine har fået for at sælge deres vine i Danmark.

Det er vine af uhyre høj kvalitet, der kan nydes nu eller gemme nogle år i kælderen.

### Villa I Cipressi - Brunello di Montalcino 2012

Villa I Cipressi laver Brunello på meget højt niveau med en stil, der kan nydes fra start til slut af vinens levetid.

Smuk dyb rød farve i glasset, og med en helt klassisk Brunello duft med masser af mørke modne Kirsebær, lakrids, sort peber og krydderier. Den er lagret de obligatoriske 2 år på fad (små og store) og efterfølgende 2 år på flasken. Vinen er i flot balance med dybde, intensitet og karakter. Virkelig lækker. Nyd den til en bøf/steak - stegt såvel som grillet - perfekt match!

### Druesammensætning

100% Sangiovese

### Evt. ratings og anmeldelser

92p af James Suckling - Sommer 2016

90p af Robert Parker - Maj 2017



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Intens, dyb og blødrød farve, som man kan forvente det fra en ung Sangiovese.

#### Duften

Man mødes fra første snif af en vidunderlig ren og karakteristisk Brunello. Vi finder masser af mørke og søde røde Kirsebær, peber toner, lys chokolade og så lige en snert af cigarkasse - den lidt søde af slagsen.

#### Smagen

I smagen træder årgangens karakter tydeligt frem. Selvom vinen besidder masser af intensitet, så har den en vidunderlig blød tekstur i munden. den er frisk, rig og besidder ungdommens stramhed, men med et par timers luft så åbner den sig helt vidunderligt. Frugt og tannin spiller flot sammen, og efter et indtryk af en harmonisk pardans, der gør vinen til en oplevelse og uhyre flot Brunello.

#### Eftersmagen

Eftersmagen er præget af vinens friskhed med en primær og nærværende frugt, der og følges af et let tanninbid, der signalerer ungdom, men også indikerer at den måske lige skal have et par år i kælderen. Eller i det mindste serveres sammen med en stor steak!