

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 30hl.

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 2014

60% af vinen lagres i 24 måneder i klassiske franske egetræsfade, og de resterende 40% lagres på de helt store 10-30 hl fade. Derefter lagres den 24 måneder på flaske.

Deres Brunelloer er intense og kraftfulde. I denne årgang er den let, elegant og uimodståelig og uhyre nem at nyde allerede her som ung.

Lad den ånde i en karaffel i 2-3 timer inden servering.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

90p af Wine Enthusiast – Januar 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Det er næsten som om årgangen kan ses i glasset. Den er en del lysere end andre årgange, og står med en smuk rødlig farve i glasset.

Duften

En vidunderlig duft med masser af kirsebær. Den er bredspektret og man fornemmer også lidt kamfer, appelsin skal, lakridsrod og roser.

Smagen

Det er en ret let og elegant Brunello. Den er uhyre velsmagende og nem at drikke. Men man fornemmer fortsat vinens unge alder med nogle dejlige bløde tanniner. Det er en medium fyldig Brunello, der nemt skal holde mange år endnu, men som allerede nu er dejlig nem at holde af og nyde. Den kunne passe fint til noget vildtkød af forskellig slags.

Den har rigtig godt af 3-4 timer på karaffel.

Eftersmagen

Dejlig lang frugtfyldt eftersmag med god syre i begyndelsen, og lidt sødlig frugt henover slutningen.