

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 2015

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 2015 er der en nærmest bundløs dybde i vinen, og den optræder med stor kompleksitet. Den rummer en kæmpe potentiale, og kommer til at holde i mange årtier.

Den skal bruge 3-4 timer på karaffel inden den skal nydes.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

92p af Rene Langdahl Jørgensen - April 2020

91p+ af Jyllands-Posten - Maj 2020

91p af Robert Parker - Oktober 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk blodrød farve i glasset. Ikke så mørk som man måske ville forvente af årgangen, da den er ganske gennemsigtig.

Duften

En særdeles velduftende og intens næse. Masser af unge friske kirsebær, peber, mørke blomster, the, frisk træ, blodappelsiner og en snert af ribs.

Smagen

Årgangens potentiale skinner igennem. Den har kraft og saft og masser af tanniner. Den ungdom og potentiale er markant, og der er oceaner af frugt med tætte markante tanniner. Syreprofil er flot og bringer vinen i flot balance. Nyd den sammen med rødt kød - flot og potent Brunello.

Det er vigtigt den lige får 3-4 timer på karaffen, hvis du vil drikke den ung - den har gavn af masser af luft.

Eftersmagen

En lang eftersmag der er præget af vinens unge udtryk. Ung frisk frugt og tætte tanniner, hvor syren spiller en væsentlig rolle. Den skriger på noget mad.