

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 "Zebras" 2012

Deres "Zebras" Brunello er lagret i alt 30 måneder på små og store fade, og har ligget 30 måneder på flaske. Det er druer fra deres bedste parcel (stykke af marken), og den har lige et niveau over deres "almindelige" Brunello, men kræver nok også lige et år eller to i kælderen.

Årgang 2012 er vidunderlig tæt og kompleks i den struktur med en vidunderligt dyb duft med masser af mørke røde bær, og en smag, hvor man fornemmer et uhyre højt kvalitetsniveau fra druer i absolut topklasse!

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

94p af James Suckling - Sommer 2016

91p af Robert Parker - Maj 2017

92p af Wine Spectator - Juni 2017



Smagsnote

Vinen i glasset

Dyb blodrød farve i glasset med et snært af brunlig kant.

Duften

Aldeles velduftende med masser af friske unge røde kirsebær. Dertil let mælkesyre, hyben, mælkechokolade, tørret appelsin skal og diskret lakrids tone.

Smagen

Smagen følger flot trop med hvad duften lover. Indbydende og velkomponeret. Den er elegant og koncentreret på en og samme tid med masser af ungdommelig friskhed og dejligt bid. Den er i dejlig balance og ret nem at drikke. Den rummer stort gemmepotentiale og har godt af en 2-3 timer på karaffel inden den skal drikkes.

Eftersmagen

En ultra lang eftersmag med masser af unge mørke kirsebær, diskret tannin og en skøn syre.