

## 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" 2015

60% af vinen lagres i op til 36 måneder i klassiske franske egetræsfade, og de resterende 40% lagres på de helt store 10-30 hl fade. Derefter lagres den ca. 18 måneder på flaske.

De laver kun deres Zebra Brunello i store årgange - så naturligvis får vi fornøjelsen af en 15'er. Også her er der saft og kraft og et kæmpe potentiale. Det bliver i sandhed en langt levende Brunello.

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

### Druesammensætning

100% Sangiovese

### Evt. ratings og anmeldelser

96p af James Suckling - August 2020  
96p af WINECRITICS.COM - Marts 2020  
92p af Robert Parker - Oktober 2020



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En dyb og meget mørkerød farve i glasset. Tæt på at være uigennemsigtig.

#### Duften

En meget intens og ekspressiv duft. Masser af mørkerøde bær med mørke kirsebær som dominerende. Dertil strejf af krydderier, blomster, mørk chokolade, lakridsrod, læder, aske og brombær.

#### Smagen

Det er i sandhed en fuldblods Brunello, der fremstår tæt og kompakt her i dens unge alder. Den er kendetegnet ved dybde, intensitet og koncentration. Tanninerne er markante men stikker ikke af grundet den flotte og tætte frugt. Flot syreprofil der slutteligt bringer vinen i flot balance.

Vil du nyde den her som ung, så skal du med fordel dekantere 3-5 timer inden den skal nydes.

#### Eftersmagen

Ikke overraskende er det en meget lang eftersmag, hvor tanninerne sidder lidt i gummerne til en start. Så kommer den unge Sangiovese og tar' over og bliver hængende i meget lang tid.