

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 - Rosso di Montalcino 2016

Man kan vel kalde Brunello producenterens Rosso for deres basis vin, og igen kan man særdeles godt bedømme en producents kvalitetsniveau på baggrund af deres Rosso.

Denne Rosso er formidabel, og allerede her en rødvin på højt niveau. Naturligvis 100% Sangiovese og med dennes karakteristika med masser af røde mørke Kirsebær og blomster nuancer - ren flot frugt. Dyb, intens og harmonisk med en dejlig ren frugt. Selvfølgelig helt perfekt til Spaghetti Bolognese eller Lasagne...

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Wine Enthusiast - Januar 2019



Smagsnote

Vinen i glasseet

Flot dyb rubinrød farve med spil og intensitet.

Duften

Det er klassisk Sangiovese med masser af Kirsebær og lidt toner af blomster og mørk Chokolade. Den er rig og krydret i duften, og sender signaler om intensitet og ungdommelighed. Den dufter virkelig dejligt.

Smagen

Smagen er herlig frisk med en klar ungdommelig Sangiovese kant. Men den er let og elegant med masser røde friske unge frugter, hvor syren hele tiden følger med, og skaber en fornem balance i vinen. Det er en virkelig flot mini Brunello, hvor man får meget høj kvalitet til prisen. Den er som skabt til Italienske pastaretter, Lasagne og Pizza!

Eftersmagen

En lækker og lang eftersmag, hvor den røde frugt igen er dominerende.

Husk lige at give den et par timer på karaffel!