

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 2018

Igen en lækker Rosso fra Cipressi.

60% af vinen lagres i 6 måneder i klassiske franske egetræsfade, og de resterende 40% lagres på de helt store 10-30 hl fade. Derefter lagres den 12 måneder på flaske.

En skøn Rosso der oser af frugt i både duft og smag. Masser af smagsindtryk og finesse og en særdeles flot balance.

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står krystalklart med en mørk dyb nærmest blodrød farve i glasset.

Duften

Sangiovese – ingen tvivl om det. Masser af unge røde kirsebær, tulipaner, mørk chokolade, vanilje og lakridsrod.

Smagen

Vinen har en vidunderlig tekstur og et intenst og ganske kraftigt udtryk. Frugten er ung og ren, og tanninerne tilstede som man må forvent med en unge Sangiovese. Men vinen er allerede i god balance, imødekommende og velsmagende. Dejlig balanceret syre.

Fremragende madvin der vil passe fint til sommerens grill aftener på terrassen.

Det er en god ide at dekantere vinen 2-3 timer inden servering.

Eftersmagen

Først er det lige tanninerne der bliver siddende. Dernæst en god, ren og ung frugt og dejlig mild syre. Bliver liggende rigtig længe – flot.