

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 2016

Den forrygende årgang 2016 har taget verden med storm. Her er Cipressi's bidrag.

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. 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

94p af James Suckling - November 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot forholdsvis dyb rød lilla farve i glasset.

Duften

Duften er lidt tilbageholdende, og der skal arbejdes lidt med vinen i glasset. Frugten er helt ren med mørkerøde kirsebær og et strejf af blomme. Dertil lidt anis, et skvis kanel, appelsinskal, peber og læder.

Smagen

Man fornemmer straks en rig og intens vin, der gemmer lidt på sagerne. Den har en kompakt kerne med masser af kraft og frugt. Den smager rasende godt selvom det er den helt primære frugt den leverer nu. Syren er blændende og tanninerne flot integreret. Den fremstår i flot balance med et meget stort potentiale. Gem den gerne et par år i kælderen.

En 3-4 timers dekantering er vigtigt her som helt ung.

Eftersmagen

Også her er det tanninerne, der dominerer i begyndelsen af eftersmagen. Så kommer den unge frugt, og afslutningsvis sidder man med lidt lakrids- og mokkasmag.