

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" 2016

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 en niveau over deres "almindelige" Brunello, men kræver nok også lige et år eller to i kælderen.

Årgang 2016 er udråbt af alle til en fantastisk årgang. Cipressis Zebras lever op til niveauet!

Druesammensætning

100% Sangiovese

Evt. ratings og anmeldelser

95p af James Suckling - November 2020

94p af Falstaff - Marts 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

Som i deres almindelige Brunello er det en flot forholdsvis dyb rød lilla farve i glasset.

Duften

En mere givende duft med masser af frugt og florale toner (bl.a. roser). Frugten er domineret af mørke kirsebær og solbær. Der er også her noter fra læder, hvid peber, lakrids, mokka og chokolade. Spændende og kompleks.

Smagen

Selvom vinene har et uhyre højt koncentrationsniveau, er det en behagelig tekstur med dejlig "mouthfeel". Frugten er rig, ung, intens og frisk. Tanninen lidt mere grovkornet end i den almindelige Brunello, hvilket forventeligt skyldes brug af lidt nye fade til en del af vinen. Ægte og ganske markant Sangiovese syre, der er med til at levere det intense udtryk, men som også bringer vinen i en uhyre flot balance.

Vigtig med en 3-4 timers dekantering.

Eftersmagen

Igen et indledende tanninbid i gummerne. Slet ikke ubehageligt men helt som forventet. Så vælger frugten frem - let sødlig med masser af smag. Og igen afsluttende med lakrids som dominerende element.