

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 2019

Nyeste årgang af den lækre 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

En flot ganske let blodrød farve i glasset.

Duften

En herlig duft fyldt med de helt klassiske Sangiovese kirsebær. En rig, inviterende og spændende duft med yderligere elementer fra bl.a. tørret appelsinskal, hyben, mørk chokolade, nyt læder og et strejf af cedertræ.

Smagen

En vin med en særdeles behagelig tekstur. Den er fyldig med flot koncentration. Frugten er ren, ung og frisk med flot dyreprofil. Tanninerne er finkornet og vinen fremstår i flot balance.

Dekanter den meget gerne 2-3 timer inden servering. Vil passe fremragende til klassiske italienske pastaretter og en lang række af sommerens grillbøffer.

Eftersmagen

De finkornede tanniner sidder let i gummerne til at begynde med. Lidt efter kommer en diskret let sødlig frugt. Ret lang eftersmag.