

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 2017

Årgang 2017 er en vidunderlig lettilgængelig årgang med masser af potentiale.

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

93p af James Suckling - Oktober 2021
91p af WineEnthusiast - September 2022
91p af Kerin O'Keefe - Januar 2022



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk dyb rubinrød farve i glasset.

Duften

En herlig frisk duft af ung Sangiovese. Masser af bær. Kirsebær og kirsebærsten. Der kommer også rosenblade, hyben, lakridsrod, tobak, valnøddeskaller, mørk chokolade og et diskret strejf af peber.

Smagen

En fyldig og alligevel ret elegant Brunello. Den har en dejlig tekstur og ren let sødlig frugt. Tanninerne er finkornede og ganske markante. Syren er knivskarp og vinen står i uhyre flot balance. Selvom den er ung, så er der masser af smag og indtryk, men den folder sig ikke fuldt ud endnu.

Gem den lige et par år i kælderen. Det tror jeg vil åbne den en del mere op. Men vil du teste den nu, så skal den lige have 2-3 timer på karaffen.

Den vil nemt holde et par årtier ved god opbevaring.

Eftersmagen

Tanninerne præger slutningen, men bliver ikke på noget tidspunkt for meget. Frugten hænger også længe sammen med tanninerne, der også sidder diskret i gummerne i ret lang tid.

(Smagt den 8. november 2022)