

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 2020

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

Vine står virkelig flot i glasset med en krystalklar rubinrød farve.

Duften

En frisk og dejlig duft med masser af unge røde bær. Domineret af forholdsvis unge røde kirsebær, men også med elementer fra brombær og ribs. Også noter fra kirsebærsten, mørk chokolade, lakridsrod og diskret strejf af vanilje.

Smagen

Også i smagen er der masser af ung frugt. Ren og med ret højt koncentrationsniveau. Ganske tætte og finkornede tanniner, der med den god harmoni med frugten føles mildt og behageligt. Syren er blændende og bevæger sig hele tiden som de velkomponeret underlægningsmusik. Vinen er i meget flot balance, og folder sig flot ud også her som helt ung. Men gem den gerne 3-5 år og du vil blive rigt belønnet.

En dekantering af vinen et par timer inden serveringen gør vinen godt.

Et godt match til mange måltider. Grill, steaks og klassiske italienske pastaretter.

Eftersmagen

En lang, dejlig og ren eftersmag. De finkornede tanninerne sidder behageligt og let i gummerne, og frugten bliver hængende i imponerende lang tid.

(Smaat den 15. oktober 2023)