

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 2019

Årgang 2019 er udråbt til en fantastisk flot årgang i Montalcino!

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 Kerin O'Keef -
- 92p af James Suckling - Oktober 2023
- 93p af winescritic.com - Oktober 2023



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står indbydende i glasset med en meget smuk krystallklar rubinrød farve.

Duften

En vidunderlig duft - smuk Sangiovese. Masser af frugt der er domineret af røde bær som kirsebær, hindbær, lidt jordbær og ribs. Der er også toner fra mælkechokolade, lakridsrod, diskret kamfer, sødlig sort peber og tørret appelsinskræl. Den dufter rasende godt!

Smagen

Dette er måske husets bedste Brunello til dato. Elegant, kompleks og kraftfuld på en og samme tid. Flot ren og koncentreret frugt, vidunderlig tekstur og flotte finkornede tanniner. Allerede tilgængelig og nem at nyde, men rummer bestemt et betydeligt gemme og udviklingspotentiale. Nøgleordene for denne årgang er harmoni, elegance og finesse.

En nydelse at drikke nu, og jeg tror den er et perfekt match til lammekølle og rødt kød.

Og en 2-3 timers dekantering hjælper til smagsoplevelsen.

Eftersmagen

I eftersmagen sidder de finkornede tanniner diskret i gummerne. De bliver hængende lidt, mens den elegante men smagfulde frugt tager over. Og ligger imponerende længe med en skøn smag, der pirrer til lysten til endnu et sip.

(Smagt den 11. Juni 2024)