



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Sangiovese Grosso

Lagring: 4 år, heraf min. 2 år på store træfade (50-80 hl.) og 4 mdr.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06004711135



2011 I CIPRESSI DEL CASATO BRUNELLO DI MONTALCINO

Distriktet

Vinene fra Montalcino anses for at være nogle af Italiens allerbedste, og området var i øvrigt det første i landet, som opnåede den fornemme betegnelse DOCG i 1980. Hemmeligheden bag Brunellos særlige stil og kvalitet skal findes i den unikke druesort, Sangiovese Grosso, som er en klon af Sangiovese, der blev indført omkring 1840 i Montalcino. Netop denne klon giver mere intense, komplekse og især holdbare vine end den almindelige Sangiovese. Både jordbunden og klimaforholdene er ret forskellige fra vinmark til vinmark i dette bjergrige område, og stilen for vinene kan derfor variere en hel del. Køliger steder giver som regel mere delikate vine.

Mens Brunello di Montalcino DOCG skal modne min. 4 år (for Riserva min. 5 år), hvoraf min. 2 år på fad (for begge vine), kan såkaldte Rosso di Montalcino (DOC/DOP siden 1983) nøjes med en modning på 10 måneder. Disse laves også på Sangiovese druer, men de er som regel lettere, mere umiddelbare og hurtigere modnende end Brunello vinene. Området Montalcino leverer også en lidt mere sjælden Moscadello di Montalcino DOC-dessertvin.

Producenten

Det er Elisabetta Gnudi Angelini, der ejer ejendommene 'Caparzo' i Montalcino, 'Borgo Scopeto' i Castelnuovo Berardenga (Chianti Classico) og 'Doga delle Clavule' i Maremma i den sydvestlige del af Toscana.

Caparzo fremstiller top Brunello vine på de i alt 90 ha. vinmarker, som ejendommen besidder. Den kalkholdige undergrund giver koncentrerede vine med en fornem frugt og finesse. Ejendommen er fordelt på 5 vingårde. Selve huset Caparzo med vinificeringskældre, receptions- og udsalgslokaler samt beboelse, ligger midt i 9 ha. Brunello, 2,5 ha. Cabernet Sauvignon, 3 ha. Chardonnay, Sauvignon og Traminer, 3 ha. Rosso di Montalcino, 1 ha. Sangiovese Sant' Antimo og 1,5 ha. Moscadello. Jorden her er mest sand- og lerholdig.

Produktet

Caparzos nye vinserie Cipressi del Casato henter sit navn fra de flotte cypress træer, der bl.a. vokser langs alléen op til ejendommens ældste bygning. Det var kældermeesteren Massimo Bracalente, som i 2009 begyndte at lave nogle særlige blandinger fra Caparzos 3 ejendomme, og som viste hvert steds typicitet: En Brunello di Montalcino DOCG, en Rosso di Montalcino DOC, en Chianti Classico DOCG, en Morellino di Scansano DOCG og en Vermentino di Toscana IGT. Brunello Cipressi del Casato er sammensat af vine lavet på Sangiovese Grosso, som kommer fra udvalgte parceller på Caparzos forskellige vingårde i Montalcino. En håndplukning og en yderligere sortering i kælderen sikrer de bedste druer. Gæringen foregår i tanke med hyppige omrøringer og efterfølges af en spontan malolaktisk gæring. Vinen modnes i 4 år, heraf min. 2 år på store træfade (50-80 hl.) af eg fra Slavonien og Frankrig. Slutteligt modner vinen i min. 4 måneder på flaske. Cipressi del Casato har en dyb, rubinrød farve, og vil med alderen langsomt få en klassisk rødbrun kant på glasset. Typiske tørre nuancer af peber, lakrids og kirsebær i duften, med en flot, afrundet og moden stil i smagen, med toner af svesker og marcipan. Den slutter med god dybde og koncentration, hvilket gør den til en oplagt madvin. Prøv den fx til fuglevildt og lam, men også til hvid- eller rødsommeløse. Den har helt klart potentiale til en 8-15 års modning. Vinen må gerne åbnes ½-1 time inden servering.

