



# Podere le Ripi

## Brunello di Montalcino "Cielo d'Ulisse"



<b>Årgång</b>	2019
<b>Druvor</b>	100% Sangiovese
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Servering</b>	16-18 °C
<b>Producent</b>	Podere le Ripi
<b>Ursprung</b>	Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Italien
<b>Varukategori</b>	Röda viner
<b>Sortiment</b>	Restaurang, Systembolagets beställningssortiment
<b>Förpackning</b>	Flaska 750 ml
<b>Förslutning</b>	Naturkork

### Karaktär

Cielo d'Ulisse bjuder på en mjuk och rik fruktighet, elegant struktur och balanserad syra. Vinet kombinerar intensiva röda och mörka bär med subtila kryddtoner och integrerad ek, vilket ger en komplex, dynamisk och finessrik smakprofil som gör det mångsidigt till mat eller att njuta i glaset.

Djup rubinröd färg med nyanser av mörka bär. Doften är nyanserad och bjuder på röda och mörka frukter, torkade blommor, örter, läder, rostade kaffebönor och subtila cederinslag från stora ekfat. Smaken är fyllig och komplex med toner av körsbär, björnbär, hallon och lakrits, där sammetslena tanniner balanserar syran och ger en lång, intensiv eftersmak.

### Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar på västra/sydvästra sidan av Montalcino med jordar dominerade av skiffer och kalksten samt med inslag av silt och sand, vilket bidrar till god struktur och fruktbalans. Vinrankornas medelålder är 25-30 år.

### Vinframställning

Druvorna skördas för hand i början av september. Jäsning och maceration sker med naturliga jäststammar i öppna fat under cirka 20 dagar. Därefter lagras vinet 30 månader på stora ekfat, följt av 12 månader på cementtankar för att låta vinet stabiliseras och integrera efter ekfatlagringen.

### Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring i minst 10-20 år.

### Passar till

Utsökt att njuta på egen hand eller som följeslagare till svamprisotto, smakrika pastarätter med fylliga såser, stekt och grillat rött kött eller lagrade hårdostar.

Vinets namn betyder "Ulysses himmel" och syftar på den avskilda plats där vingårdarna ligger på västra sidan av Montalcino, nära floden Ombrone och omgiven av skog.

Här är landskapet stillsamt och mörkt nog för att stjärnhimlen ska framträda tydligt. Namnet anspelar på Ulysses, som enligt myten navigerade efter stjärnorna, och förmedlar en poetisk koppling mellan platsen, himlen och vinets ursprung.

*Idylliska Smaker*

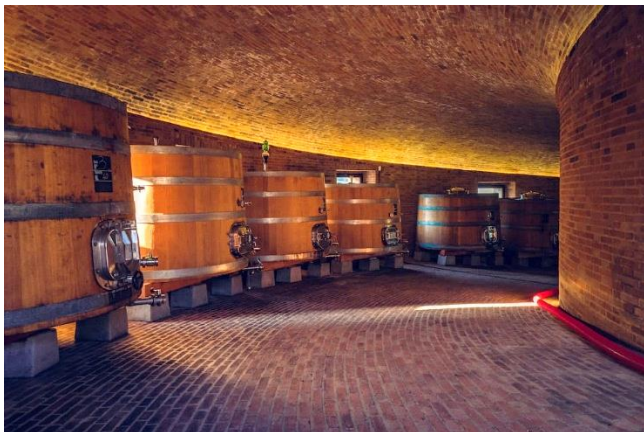
**Idylliska Smaker AB**  
Gelbgjutargatan 5  
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

[www.idylliskasmaker.se](http://www.idylliskasmaker.se)  
[info@idylliskasmaker.se](mailto:info@idylliskasmaker.se)

Ida +46 76 305 99 83  
Mikael +46 73 9416506

# Om producenten



## Podere le Ripi

**Montalcino, Toscana | Vinmakare  
Francesco Illy & Sebastian Nasello**

I hjärtat av Montalcinos böljande landskap ligger Podere Le Ripi, en vingård som vuxit fram med tydlig respekt för naturen och platsens särart. Här förenas biodynamisk odling, arkitektonisk omsorg och ett noggrant hantverk i källaren med ambitionen att låta varje vin spegla sitt ursprung. Egendomen har utvecklats steg för steg och är i dag en etablerad producent i området, känd för sitt helhetsperspektiv där landskap, odling och vinproduktion samverkar.

Bakom Podere le Ripi står Francesco Illy, entreprenör, naturfotograf och vinmakare. Han upptäckte Montalcino redan 1984 under sitt arbete som fotograf och blev djupt berörd av det oförstörda landskapet. Fascinationen för platsen ledde till att han bosatte sig där och så småningom började förvärva mark för att plantera vinrankor. Med en långsiktig vision har han byggt upp vingården med fokus på hållbarhet och biodynamiska principer, där arbetet i vingård och källare syftar till att framhäva jordmånens och årgångens uttryck.

Ett tydligt uttryck för denna filosofi är den unika, spiralformade källaren som är byggd med stor omsorg om både estetik och funktion. Konstruktionen är utformad för att arbeta i samklang med gravitationen och minimera mekanisk påverkan på vinet. I dag arbetar Francesco Illy tillsammans med ett dedikerat team, däribland den prisbelönte enologen Sebastian Nasello, som 2016 tilldelades Premio Giulio Gambelli för sitt terroirdrivna vinmakarskap. Tillsammans förvaltar teamet Podere Le Ripis filosofi: att med precision och respekt låta Sangiovese och Montalcinos unika förutsättningar tala genom vinerna.

Vingårdens portfölj speglar den mångfald som terroiren i Montalcino erbjuder. Utöver Rosso- och Toscana-viner produceras flera olika Brunello di Montalcino som belyser skillnaderna mellan gårdens olika vingårdslägen. Från den västra sluttningen kommer Brunello Cielo d'Ulisse, med en något lättare, fräschare fruktkaraktär, medan de östliga vingårdarna ger de mer kraftfulla och strukturerade Brunello Amore e Magia och Brunello Lupi e Sirene, där markens ler- och kalkrika jordar ger djup och komplexitet i vinerna. Varje vin är ett tydligt uttryck för både plats och årgång, och filosofin är att med låg intervention och biodynamiska principer låta Sangiovese få tala med tydlig röst. Att hålla druvor och viner åtskilda snarare än att blanda dem speglar en ambition att låta varje mikroterroir komma till sin rätt.

Ett av Podere Le Ripis mest unika projekt är Bonsai, en experimentell högdensitetsodling med 62 500 plantor per hektar. Den täta planteringen tvingar rötterna att växa djupare, vilket ger koncentrerad frukt med struktur och komplexitet som annars ofta kräver mycket äldre vinstockar. Skörden per planta är låg och produktionen begränsad till några hundra flaskor per år. Resultatet är ett djupt, elegant Sangiovese-vin med tydlig mineralkaraktär och balanserade tanniner, där även unga vinrankor redan kan uttrycka terrorens djup och nyans.