



"Berusande dofter av torkade violer, potpurri och citronskal, som utvecklas till porcini-svamp och rostad ek.

Den är fyllig med djup och ren fruktighet i smakerna. Massor av plommon, blåbär och citrusskal. Läckert chokladaktig med täta tanniner."

- Falstaff

Podere le Ripi

Brunello di Montalcino Riserva "Lupi e Sirene"



Årgång	2019
Druvor	100% Sangiovese
Alkoholhalt	14,5%
Servering	16-18 °C
Producent	Podere le Ripi
Ursprung	Brunello di Montalcino DOCG, Toscana, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privartimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Lupi e Sirene är en kraftfull och elegant Brunello Riserva med koncentrerad frukt, tydlig struktur och jordnära mineralitet. Vinet kombinerar nyanser av röda och mörka bär med inslag av örter, subtil kryddighet och en finstämd komplexitet som utvecklas gradvis i glaset, med mycket god lagringspotential.

Rubintröd färg. Doften är komplex med inslag av små röda bär, jordiga mineraliska toner och subtila kryddor. Smaken är rik och fyllig med röda och mörka bär, undervegetation, örter, läder, lakrits och choklad. Silkeslen textur med balanserade tanniner, frisk syra och lång, nyanserad eftersmak.

Växtplats och jordmån

Vingårdens odlingar i Castelnuovo dell'Abate i sydöstra Montalcino, 300 m.ö.h., med en hög planteringstäthet på cirka 11 000 plantor per hektar. Jordarna består av marin mörk rik på lera och kalksten, vilket bidrar till struktur, mineralitet och koncentrerad frukt. Vinrankornas medelålder är 25-30 år.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand i början av september. Jäsning sker med naturliga jäststammar i öppna jäskar, följt av en maceration på cirka 20-25 dagar. Vinet lagras därefter cirka 36 månader i stora ekfat följt av minst 14 månader i cementtankar innan buteljering och ytterligare flasklagring.

Lagring

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

Passar till

Kan med fördel luftas väl och avnjutas i glaset eller till eleganta pastarätter, rätter av nöt eller vilt samt lagrade hårdostar.

*Idylliska
& Smaker*

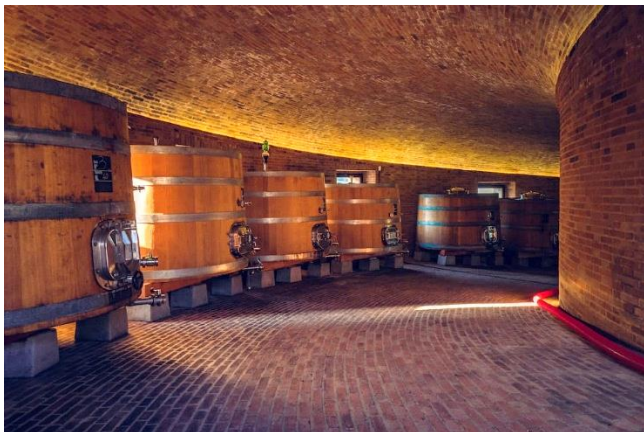
Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
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 terroirens djup och nyans.