



"Aromer av röda bär, blå blommor, läder och en jordig doft av tryffel flyter ur glaset. Den spänstiga smaken visar saftiga Marasca-körsbär, bakningskryddor och vild ört tillsammans med smidiga tanniner och frisk syra. Det är delikat, med ungdomlig spänning. Vinet är klart nu men kommer att erbjuda flera års njutning. En fantastisk Rosso."

- Wine Enthusiast Magazine

Podere le Ripi

Rosso di Montalcino

"Sogni e Follia"



Årgång	2021
Druvor	100% Sangiovese
Alkoholhalt	14%
Servering	16-18 °C
Producent	Podere le Ripi
Ursprung	Rosso di Montalcino DOC, Toscana, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

En Rosso med elegans och struktur som minner om Brunello, samtidigt som det behåller sin lättare och fruktigare karaktär. Vinet har fått mogna i 32 månader och utvecklar en harmonisk balans mellan frukt, syra och silkeslena tanniner, med en lång eftersmak där mineraliteten är framträdande.

Färgen är mörkt rubinröd. Doften bjuder på körsbär, jordgubbar och viol, tillsammans med toner av vilda örter, kanel och lätt balsamico. Smaken är elegant och fruktig med röda och mörka bär, balanserad syra och silkeslena tanniner. Avslutet har en lång eftersmak med tydlig mineralitet.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar i västra delen av Montalcino med lerjordar rika på silt, sand och kalksten. Vinrankornas medelålder är 25-30 år.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand andra hälften av september. Maceration och jäsning med naturliga jästar i 20 dagar på stora öppna ekfat. Vinet mognar därefter 24 månader på stora ekfat följt av åtta månader i cementtankar för att låta vinet stabiliseras och integrera efter ekfatlagringen.

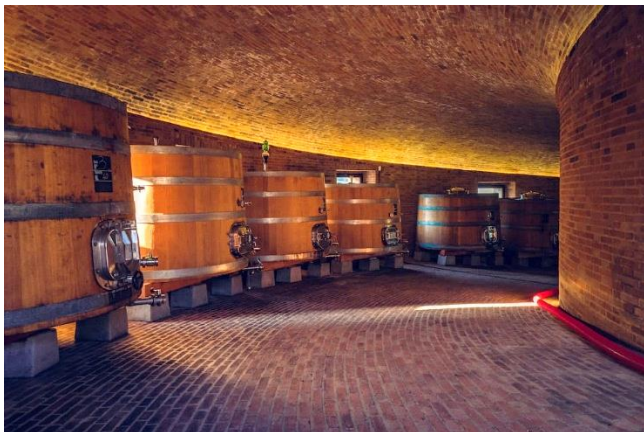
Lagring

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

Passar till

Gott att njuta för sig självt eller till smakrika pastarätter, svamprisotto med brynt smör, grillat kött eller lagrade ostar.

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.